POMOLOGIE

FRANÇAISE.

III.

TABLE

DES FRUITS DÉCRITS ET FIGURÉS DANS LE TROISIÈME VOLUME.

GROSEILLER.

Description générique, histoire, usages et culture.

GROSEILLERS ÉPINEUX.

POIRIER.

Description générique, histoire, usages et culture.

* Voir le texte de la petite verte-ronde hérissée. — ** Voir le texte de la grosse verte-ronde lisse.

IMPRIMÉ CHEZ PAUL RENOUARD, RUE GARANCIÈRE, N. 5.

POMOLOGIE FRANÇAISE.

RECUEIL

DES

PLUS BEAUX FRUITS

CULTIVÉS EN FRANCE.

OUVRAGE ORNÉ DE MAGNIFIQUES GRAVURES AVEC UN TEXTE DESCRIPTIF ET USUEL,

RÉDIGÉ

PAR A. POITEAU,

BOTANISTE DU ROI, MEMBRE DES SOCIÉTÉS ROYALES D'AGRICULTURE DE LA SEINE, ETC., ANCIEN JARDINIER EN CHEF DU CHATEAU ROYAL DE FONTAINEBLEAU, DES PÉPINIÈRES ROYALES DE VERSAILLES, DIRECTEUR DES HABITATIONS DE SA MAJESTÉ A LA GUYANE FRANÇAISE,

RÉDACTEUR EN CHEF DU BON JARDINIER.

TOME TROISIÈME.

PARIS.

LANGLOIS ET LECLERCQ, LIBRAIRES-ÉDITEURS,

RUE DE LA HARPE, N° 81.

M DCCC XLVI.

GENRE GROSEILLER.

CHEF d'une petite famille que les botanistes désignent sous le nom de *Grossulariæ*, composée de petits arbrisseaux indigènes et exotiques, épineux ou non épineux, à feuilles simples, lobées, alternes, et dont le caractère commun est d'avoir:

1° Un calice d'une seule pièce, plus ou moins tubulé, profondément divisé en cinq découpures oblongues, roulées en dehors, persistantes.

2° Cinq pétales très petits insérés au bord du calice, alternes avec ses divisions.

3° Cinq étamines courtes, alternes avec les pétales, insérées aussi à l'orifice du calice.

4° Un ovaire adhérent, couronné par le calice, du centre duquel s'élève un style profondément divisé en deux branches divergentes, épaissies en stigmate au sommet.

5° Une baie globuleuse ou ovale, uniloculaire ayant deux réceptacles pariétaux opposés où sont attachées les graines par des petits cordons ombilicaux; ces graines sont ovales, membraneuses, ayant l'embryon très petit, logé dans le bout inférieur d'un grand périsperme.

Histoire et culture. L'espèce primitive des Groseillers à grappes se trouve dans tous les bois de l'Europe, d'où on l'a tirée pour la cultiver dans les jardins, et où elle a produit quelques variétés. Cependant elle n'était pas connue des anciens botanistes, ou du moins on ne la trouve pas dans leurs ouvrages. Tragus paraît être le premier qui l'ait décrite et figurée vers l'an 550; mais cet auteur qui ne connaissait le *ribas* des Arabes (rheum ribes) que par ses propriétés médicinales, et qui retrouvait les mêmes propriétés dans la Groseille, et une espèce de ressemblance entre ce fruit et les tubercules des tiges et des feuilles du ribas, confondit cette dernière plante avec le Groseiller, en les réunissant sous le nom générique de *Ribes*. Cet assemblage monstrueux persista long-temps, parce que les botanistes arabes ne connaissaient pas le Groseiller, et que les botanistes européens ne connaissaient pas le ribas des arabes. Dillen, botaniste anglais, ayant reçu et semé des graines de ribas, en 1750, reconnut pourtant que cette plante se rapprochait des oseilles. Enfin Linné la rangea parmi les rhubarbes, et conserva le nom de *ribes* au Groseiller.

Depuis long-temps l'usage de multiplier le Groseiller par les semences est abandonné, probablement parce qu'on n'en obtenait pas de variétés à fruit plus gros. Mais les éclats enracinés, les marcottes et les boutures suffisent à sa multiplication. Quoiqu'il ne soit pas délicat, il est nécessaire de lui donner une bonne terre meuble, un labour à chaque printemps et plusieurs sarclages pendant l'été.

h*

La fertilité extraordinaire de cet arbrisseau, fait qu'on le cultive assez négligemment. On lui conserve le plus souvent la forme d'un petit buisson qu'il prend naturellement en le tondant avec des ciseaux; mais cet usage est très blâmable, parce qu'on détruit annuellement les jeunes pousses propres à donner le plus beau fruit, et que l'intérieur du buisson se garnissant de plus en plus, le fruit qui s'y trouve ne peut jouir de l'air et du soleil. Il faut au contraire entretenir beaucoup de vide au centre du buisson, en ne laissant qu'un certain nombre de tiges que l'on arrête à la hauteur de 3 à 4 pieds. Tous les ans en hiver ou au printemps on taille les forts bourgeons à 4 yeux, les moyens à 2, et on laisse entières les petites branches à fruits. Quand ces branches sont devenues trop grandes ou qu'elles ne donnent plus que de petits grains, on les supprime successivement en choisissant pour les remplacer les plus forts bourgeons qui se développent chaque année de la souche.

Mais enfin lorsque les Groseillers sont trop vieux, ce qui leur arrive à l'âge de 8 à 12 ans, ils ne produisent ordinairement que des petits fruits d'une telle acidité, dit Duhamel, que les oiseaux mêmes ne les mangent pas. Pour les renouveler, il n'est pas besoin de tirer le plant d'ailleurs; les jeunes bourgeons éclatés de ces vieux pieds dégénérés et plantés dans d'autres places, ou dans la même, pouvu qu'on en change la terre, se rétabliront et donneront de beaux fruits.

C'est ainsi que les jardiniers intelligens cultivent le Groseiller dans les plates-bandes d'un potager. Quelquefois même ils l'élèvent en boule sur une seule tige haute de 3 à 4 pieds (environ un mètre), ce qui est préférable, nécessaire même quand on a peu de place à donner à cet arbrisseau. On peut encore le mettre en espalier au midi pour hâter la maturité de son fruit, et au nord pour la retarder.

Quand les Groseilles sont mûres, elles n'ont pas de plus grand ennemi qu'un soleil trop ardent. Pour les en garantir et les conserver jusqu'en novembre, on couvre les Groseillers avec des paillassons.

Usages. La Groseille rouge se mange en santé comme un fruit délicieux, et elle n'est pas moins utile dans la maladie. On en prépare une gelée et un sirop propre à modérer les ardeurs de la fièvre causée par une bile trop exaltée. Elle se confit en grain, en pâte, en conserve, en compote. L'agréable acidité de ce fruit apaise la soif des malades et leur donne bonne bouche. Le sirop de Groseilles battu dans de l'eau est d'un usage familier, utile et agréable en été. Dans les relâchemens et les coliques bilieuses, ce sirop et la gelée sont très efficaces. Le suc de Groseilles mêlé avec égale quantité de suc de Verjus, de Citron dans de l'eau commune est un des meilleurs gargarismes pour les maux de gorge, de quelque nature qu'ils soient. Aucun acide ne vaut le sirop de Groseilles dans le mal de gorge gangreneux des enfans, parce qu'il est aussi cordial que rafraîchissant. On relève la confiture de cerises avec des Groseilles, et on adoucit celle de Groseilles avec des framboises. Pour faire un excellent vin de Groseilles, on en extrait le jus qu'on laisse un peu fermenter, et on y ajoute du sucre convenablement.

GROSEILLE ROUGE.

Ribes rubrum. Poit. et Turp.

LE Groseiller à fruit rouge forme un buisson qui s'élève à la hauteur de 4 à 6 pieds (1 à 2 mètres) composés de beaucoup de rameaux flexibles qui sortent annuellement de la souche. Ces rameaux, ainsi que ceux de tous les Groseillers, sont revêtus de quatre écorces; les deux extérieures ou épidermiques, ont leurs fibres circulaires comme dans les cerisiers, tandis que les deux intérieures ont leurs fibres longitudinales.

Les boutons sont bruns, allongés, appliqués contre le bourgeon; ceux à fruit sont, contrairement à l'usage ordinaire, plus petits que ceux à bois.

Les feuilles sont alternes, pétiolées, longues et larges de 3 à 4 pouces (80 à 108 millimètres), découpées en cinq lobes principaux qui sont eux-mêmes échancrés en plus petits lobes dentés, terminés par une pointe glanduleuse; la surface supérieure est nue, d'un vert foncé, sillonnée; l'inférieure est d'un vert pâle et légèrement pubescente. Le pétiole, aussi long que la feuille, est sillonné dans toute sa longueur, élargi à la base pour embrasser le bouton qu'il protège, et muni dans cette partie de plusieurs cils latéraux.

Les fleurs naissent en grappes simples et pendantes; elles sont petites, herbacées, attachées par de courts pédicelles sur l'axe commun.

Le fruit est globuleux, d'un beau rouge, luisant, transparent, couronné par les débris de la fleur.

La chair est fondante, d'une couleur rose.

L'eau est abondante, acidulée, peu colorée. Si elle est rouge lorsqu'on l'a exprimée, c'est à la peau qu'elle doit cette couleur, comme le vin doit la sienne à la peau du raisin.

Les pepins, dans un fruit succulent, sont au nombre de 4 à 8, les uns ovales, les autres allongés en petites larmes.



Groseiller à grappes, Fruit rouge. 23

De l'Imprimerie de Langlois. Bessa pinx.

GROSEILLE A GRAPPES,

A FRUIT BLANC.

Ribes racemosa, Fructu albo. Poit. et Turp.

C'EST au sujet de cette Groseille surtout que je sens le besoin de prier le lecteur bienveillant de ne pas disputer des goûts et des couleurs, question interminable, dont je sais quelque chose. D'abord je rappelle que les jardiniers, observateurs et doués de quelque perspicacité, reconnaissent souvent à l'inspection d'un végétal si sa fleur, si son fruit seront rouges ou blancs. Une certaine pâleur répandue sur toutes les parties de celui qui doit produire des fruits blancs est un indice qui ne trompe pas l'œil exercé. Ainsi le Groseiller qui m'occupe a l'épiderme plus pâle que celui qui porte des Groseilles rouges; ses fleurs sont d'un blanc sale et n'ont rien du rouge qui distingue celles de son congénère à fruit rouge. Il en est de même chez les Fraisiers, les Framboisiers, les Cerisiers, les Figuiers, les Épines, et partout où un genre contient des variétés les unes à fruit rouge et les autres à fruit blanc.

Quant à l'opinion que la pâleur est un indice de faiblesse dans l'individu qui en est affecté, quelques exemples paraissent l'appuyer, et quelques autres l'infirmer.

Relativement au goût ou plutôt à la saveur des fruits, la question est plus sérieuse; la science s'en est mêlée. Le grand Linné, à qui rien de ce qui concerne les végétaux n'a échappé, nous a laissé à ce sujet un jugement formulé avec un laconisme lucide que, depuis lui, personne n'a pu retrouver. Selon ce célèbre naturaliste, telle couleur sur un fruit indique telle saveur dans sa chair; voici comme il a formulé son jugement: *Color pallidus insipidum, viridis crudum, luteus amarum, ruber acidum, albus dulce, niger ingratum indicat;* et il s'appuie sur de nombreux exemples irrécusables.

Personne ne respecte plus que moi le profond savoir du botaniste suédois; j'honore sa mémoire et suis prêt à la défendre envers et contre tous; mais le praticien voit quelquefois plus loin que le savant, puis il n'y a pas de loi sans exception. L'Abricot est jaune, donc il est amer, selon Linné; cependant, en Grèce et dans l'Asie, on compare l'Abricot à une boule de miel; à Paris même, on ne le trouve pas du tout amer. Le soleil de Stockholm n'est pas le soleil de Constantinople, ni d'Ispahan; et quand, sous l'équateur, je lisais les ouvrages des savans d'Europe, il fallait quelquefois que mon respect intervînt pour empêcher ma bouche de sourire.

Que conclure de tout ceci? C'est que les livres ne sont guère bons que pour les peuples chez lesquels ils sont faits..... Cela n'est pas même encore vrai, car on m'écrit de la Normandie

que, dans le Calvados, on n'aime pas, on ne mange pas les Groseilles blanches, parce qu'elles sont trop acides, et qu'on y aime, qu'on y mange les Groseilles rouges, parce qu'elles sont plus douces, tandis qu'à Paris, on affaiblit l'acidité des Groseilles rouges avec des Groseilles blanches. Je pourrais citer encore beaucoup d'exemples semblables, mais il me semble qu'en voilà assez pour bien mériter de celui qui a dit le premier qu'il ne faut pas disputer des goûts et des couleurs.

Rentrons sur notre terrain et parlons plus sérieusement. On cultive moins, on vend beaucoup moins de Groseilles blanches que de Groseilles rouges à Paris, et cependant, il y a peu de différence entre elles par rapport à la qualité. Il serait possible que les cultivateurs se fussent aperçus que le Groseiller à fruit blanc ne charge pas toujours autant que celui à fruit rouge, et que, comme les Groseilles se vendent à la livre, ils se fussent attachés de préférence à celui qui en rapporte le plus. D'un autre côté, les Groseilles blanches se conservent moins long-temps sur pied; leur peau roussit et elles ne plaisent plus autant; seconde raison pour en restreindre la multiplication, car, avant tout, il faut que le cultivateur s'attache à produire ce qui se vend le mieux.



Groseiller à grappes, (fruit blanc.)

De l'Imprimerie de Langlois *sculp.*

GROSEILLE A GRAPPE CARNÉE.

Ribes carneum. Poit. et Turp.

ON distingue cette variété par son fruit d'un rouge pâle ou couleur de chair. Elle est beaucoup moins cultivée que la blanche et la rouge, parce qu'elle est moins fertile et d'une qualité inférieure. On ne la rencontre que chez les curieux et dans les collections, où on lui donne la même culture qu'aux autres.

Les auteurs et les jardiniers parlent d'une Groseille perlée qu'on n'a jamais pu me montrer, et que j'ai cherchée en vain dans une infinité de collections. Je reste persuadé que cette Groseille, dite perlée, n'est autre chose que la Groseille blanche bien cultivée et dans un certain état de maturité.



Groseiller à grappes, (fruit carné.)

222

Turpin pinx^t.

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp^t.



CASSIS.

Ribes nigrum. Poit. et Turp.

LE Cassis est originaire de la Suède et de la Suisse. C'est un arbrisseau touffu qui produit de sa base plusieurs tiges hautes de 1 à 2 mètres (3 à 6 pieds), mais que l'on taille ordinairement à la moitié de cette hauteur. Toutes ses parties répandent une odeur très forte et désagréable lorsqu'on les touche ou qu'on les ébranle. L'écorce des vieilles tiges est noirâtre, celle des jeunes pousses est fauve, couverte d'un duvet poudreux et blanchâtre.

Les boutons à bois, beaucoup plus gros que ceux à fruit, sont allongés, verdâtres, composés d'écailles, munies d'une pointe dorsale, ce qui indique que ces écailles ne sont que des feuilles avortées.

Les feuilles, longues et larges de 3 à 5 pouces, sont découpées en cinq lobes inégaux, garnis de dents terminées en pointe glanduleuse; le lobe intermédiaire est beaucoup plus grand que les autres; la surface supérieure est nue, tandis que l'inférieure est légèrement pubescente et munie dans l'angle de ses nervures de glandes dorées auxquelles on attribue sinon l'odeur de la plante, du moins la propriété médicinale des feuilles du Cassis; les cils que l'on remarque à la base du pétiole de tous les groseillers sont plus gros dans cette espèce que dans aucune autre.

Les fleurs sont disposées en grappes pendantes moins garnies et moins nombreuses que dans le groseiller rouge; chaque grappe est composée d'environ une douzaine de fleurs verdâtres, lavées d'une légère teinte violette.

Le fruit, une fois plus gros que la grosseille rouge et beaucoup moins nombreux, est d'un violet noir très foncé; il mûrit en juin et juillet, et conserve à son sommet les débris desséchés de la fleur. Sa peau est dure, tiquetée de petits points blancs; lorsqu'on l'écrase, elle répand une teinture d'un beau rouge vif; la chair est fondante, d'un blanc bleuâtre d'un goût particulier bien connu, mais qui ne plaît pas à tout le monde : on trouve dans chaque fruit de dix à vingt pepins durs anguleux, d'un brun clair.

Le Cassis est depuis long-temps cultivé dans les jardins et en plein champ aux environs de Paris, comme le groseiller rouge. Son odeur forte et désagréable en éloigne les insectes qui dévorent les autres groseillers. L'infusion de ses feuilles est apéritive, stomachique, propre aux mauvaises digestions. On mange rarement ses fruits, mais on en fait un sirop excellent pour les maux de gorge, ce qui leur a fait donner dans quelques endroits le nom

de baies ou de fruits à l'esquinancie. On en fait aussi une liqueur qui, en facilitant la digestion, tempère l'ardeur de l'estomac, et n'échauffe pas comme les autres liqueurs. Les Irlandais les font infuser dans de l'eau-de-vie de grain, dont ils font du punch, et qu'ils recommandent comme un très bon remède pour le rhume et les maux de gorge.

La Nouvelle-Angleterre produit aussi un Cassis qui diffère un peu du nôtre, et qui se trouve dans les jardins botaniques, chez les curieux, et chez les marchands de plantes étrangères, mais comme il est moins beau que le nôtre et qu'on ne fait aucun usage de ses fruits, on ne le comprend pas dans cet ouvrage.



Cassis.

2.

De l'Imprimerie de Langlois *Bouquet Sc.*

GROSEILLIER DES BOIS

A PETITS FRUITS VERTS HISPIDES.

Ribes grossularia. Lin., Poit. et Turp.

LE petit rameau B du dessin ci-joint représente cette espèce botanique, qu'on reconnaît à ses fruits hérissés, et d'où sont sorties sans doute d'autres variétés à fruits plus gros. Il ne mérite pas la culture, et je ne le présente ici que comme l'un des types de ces gros et très gros fruits obtenus d'abord dans la culture anglaise et ensuite dans la nôtre. Dans toutes les groseilles hérissées, l'ovaire est d'abord garni de deux sortes de poils; les uns doux, soyeux, plus nombreux; les autres plus gros, plus courts, terminées par une tête colorée et visqueuse. C'est cette dernière sorte de poils, que l'on peut appeler *Papilles*, qui persiste, grandit avec le fruit et le rend hérissé.

Ce fruit, toujours vert, même dans sa plus grande maturité, est parfaitement rond, de 9 millim. (4 lignes) de diamètre, pendu à une queue courte, et couronné par le calice desséché. Sa maturité est assez tardive, et il n'est mangé que par les enfans.

GROSEILLIER DES BOIS

A PETITS FRUITS AMBRÉS HÉRISSES.

Ribes grossularia silvatica. Poit. et Turp.

CETTE espèce est représentée dans le rameau A du dessin ci-joint. Si l'on voulait risquer une hypothèse, il serait aussi permis de la prendre pour la mère de toutes les Groseilles hérissées que la précédente; je l'ai souvent rencontrée dans mes herborisations, et l'échantillon du dessin a été cueilli au bois de Meudon. Ses épines sont quelquefois d'un jaune remarquable. A ces fleurs, qui sont nombreuses et très colorées, succèdent des fruits arrondis, d'un jaune d'ambre dans la maturité, du diamètre de 14 à 16 millim. (6 à 7 lign.),

revêtus d'une quantité plus ou moins grande de poils raides terminés en petite tête ; il y a de plus sur la peau une légère pubescence.

EXPLICATION DE LA PLANCHE CI-JOINTE.

Nota, *ces détails appartiennent à l'espèce* B.

1. Pédoncule chargé de deux fleurs un peu grossies.
2. Calice ouvert vu en dedans, montrant l'insertion des pétales et des étamines.
3. Le même vu en dehors.
4 et 5. Deux ovaires grossis surmontés chacun de son style. On voit que ces styles sont très inégalement divisés en deux branches, et qu'ils sont velus vers le milieu de leur longueur.
6. Coupe circulaire d'un fruit grossi.
7. Coupe verticale du même, montrant également les graines et leur point d'attache.
8. Graine grossie entourée d'une substance gélatineuse et diaphane.
9. La même débarrassée de cette substance.
10. Coupe verticale d'une graine, faisant voir l'embryon logé à la base d'un grand périsperme qui compose presque toute la graine.
11. Embryon isolé très grossi.



A *Groseillier des bois à fruit vert.* B *Groseillier des bois à fruit ombré.* 161. 162. 163

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet Sculp.

GROSEILLE

PETITE VERTE RONDE HÉRISSÉE.

Ribes viridi-minus. Poit. et Turp.

VOICI la première variété produite par la culture, ou bien l'espèce sur laquelle la culture a produit une augmentation remarquable.

Les tiges sont droites, raides, peu rameuses, et de moyenne hauteur ; elles ont les bourgeons jaunâtres, cannelés, garnis de longues épines, la plupart simples.

Les feuilles sont luisantes, glabres des deux côtés, petites, peu découpées.

A des fleurs peu colorées, souvent solitaires, portées sur d'assez longs pédoncules, succèdent des fruits verts, arrondis, légèrement hérissés, de 18 millim. (8 lig.) de diamètre, qui ont la peau tendre, l'eau et la chair agréables.



1. Petite-verte-ronde hérissée. 2. Grosse-verte-longue hérissée.

164.165.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp^t.

GROSEILLE,

VERTE RONDE HÉRISSÉE.

Ribes viridi-majus. Poit. et Turp.

L'ARBRISSEAU qui porte cette groseille est des plus grands de sa section; ses rameaux sont sensiblement diffus. Les bourgeons de l'année sont, au temps de la maturité des fruits, fauves à la base, blanchâtres au sommet et munis de fortes épines, les unes triples et les autres simples.

Les feuilles sont grandes, luisantes, d'un vert foncé, un peu concaves, les unes arrondies et peu découpées, les autres divisées en trois lobes principaux assez allongés.

Les fleurs sont ou solitaires ou géminées; elles se colorent beaucoup et sont portées sur des pédoncules assez longs.

Il leur succède de gros fruits arrondis, verts, peu hérissés, du diamètre de 20 à 25 centimètres. Les nervures sont peu apparentes et se dessinent mal, parce qu'elles se confondent avec une épaisseur considérable de chair sous la peau. Il s'ensuit que cette groseille est la plus charnue et la plus fondante de la collection, si son eau, fort agréable d'ailleurs, était un peu plus relevée, elle mériterait la première place de sa classe.



Grosse verte ronde hérissée.

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sculp.t

GROSEILLE
VERTE-BLANCHE HÉRISSÉE.

Ribes albo-virens. Poit. et Turp.

LES rameaux sont droits; les jeunes bourgeons sont fauves, garnis de fortes épines, d'abord rougeâtres à la base, ensuite jaunes ou brunes dans toute leur longueur.

Les feuilles sont luisantes, glabres des deux côtés, à lobes et à dents arrondies, portées sur d'assez longs pétioles, les uns nus, les autres garnis de cils dans la partie inférieure.

Les fleurs sont souvent géminées et leur pédoncule est assez long. Le bord des divisions calicinales est vert, tandis que le reste est très coloré. L'ovaire est muni de papilles rouges et les anthères qui l'entourent sont verdâtres.

Le fruit varie un peu de forme et de grosseur. Les plus gros s'allongent un peu, tandis que les plus petits restent ronds. Leur diamètre moyen est de 18 à 23 millim. (8 à 10 lig). Leur surface est munie de poils courts, peu nombreux, terminés par une petite tête brune.

La peau est un peu épaisse, mais tendre, d'un vert pâle, et relevée de nervures jaunâtres.

La chair est douce et agréable à manger.

Cette Groseille mûrit du 15 au 20 juillet.

GROSEILLE BLANCHE HÉRISSÉE.

Ribes albicans. Poit. et Turp.

IL paraît que la Blanche hérissée est constamment d'une végétation moins vigoureuse que la précédente; elle forme un buisson arrondi. Ses rameaux, droits, courts et raides, sont garnis d'épines, les unes simples, les autres triples.

Les feuilles, très luisantes en naissant, le sont moins après leur parfait développement; leurs nervures sont sensiblement velues en dessous.

Les fleurs sont peu colorées, plus souvent solitaires que géminées, et portées sur de courts pédoncules.

Le fruit, constamment sphérique, est le plus blanc de tous ceux de sa section. Il est sensiblement hérissé, et son diamètre est de 18 millimètres (8 lignes).

Sa peau est un peu épaisse, mais elle a la chair et l'eau relevées d'un acide très agréable.

Ce fruit est, suivant moi, l'un des meilleurs de sa section.



1. Blanche hérissée. 2. Verte-Blanche hérissée. 167-168.

De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.

GROSEILLE JAUNE HÉRISSÉE.

Ribes flavescens. Poit. et Turp.

L'ARBRISSEAU qui produit cette Groseille tient ses rameaux assez droits, et les épines de ses bourgeons sont longues, rarement simples, et se teignent aisément de violet au sommet.

Les feuilles naissantes sont d'un vert noirâtre, à lobes arrondis, pubescens en dessous, non luisans en dessus; mais lorsque les feuilles sont développées elles paraissent luisantes en dessus, quoique velues des deux côtés, particulièrement sur les nervures en dessous.

Les fleurs sont grandes, très colorées, et l'ovaire est garni de grosses papilles rouges.

Le fruit est sphérique, d'un jaune d'or, du diamètre de 22 mill. (10 lign.), garni de poils divergens, peu nombreux, blanchâtres, assez mous, et terminés par une petite tête glanduleuse.

La peau est fine, tendre, et ses nervures sont d'un jaune clair remarquable.

Cette Groseille, la plus précoce de la collection, est très agréablement parfumée.

Les poils de sa peau sont doux et ne peuvent produire aucune impression désagréable aux lèvres les plus délicates.



Jaune herissée.

169

De l'Imprimerie de Langlois

Bouquet sculp.

GROSEILLIER DES HAIES.

Ribes uva crispa. L.

VOICI la seconde espèce de Groseilliers épineux de Linné. Elle se distingue de celle qu'il nomme *R. grossularia* en ce que ses fruits sont dépourvus de longs poils rudes. Si l'on admet que la première espèce a produit les variétés à fruits hérissés, il faudra admettre aussi que celle-ci a produit les variétés à fruits nus ou glabres.

Cette espèce croît particulièrement dans les haies. Ses tiges sont menues, étalées, pendantes. Ses bourgeons de l'année sont également pendans et blanchâtres.

Les feuilles naissantes sont d'un vert tendre; après leur entier développement, elles sont d'un vert blanchâtre, pubescentes en dessous, peu découpées, à lobes et à dents arrondis.

Les fleurs naissent presque toujours deux à deux au bout d'un pédoncule assez long: elles sont inclinées, légèrement colorées, et leur ovaire est pubescent.

Les fruits sont sphériques, un peu pubescens, de 8 à 10 mill. (4 lig.) de diamètre, jaunes et bien veinés dans la maturité, pendus à une queue longue et menue. L'eau et la chair de ces petits fruits sont agréables, mais leur peau est dure.

GROSEILLE AURICULÉE.

Ribes auriculatum. Poit. et Turp.

ON pourrait considérer celle-ci comme une espèce naturelle, puisqu'elle possède un caractère qu'on ne trouve chez aucune autre de sa section. Elle se rencontre aussi dans les haies.

Ses rameaux sont très diffus, menus, garnis de longues épines, presque toutes triples, rarement simples, et souvent d'un rouge violet à la base dans leur jeunesse.

Feuilles petites, nombreuses, pubescentes des deux côtés, cendrées, à lobes et à dents arrondis.

Les fruits sont globuleux, du diamètre d'environ 14 mill. (6 lig.), pubescens, d'abord d'un vert blanchâtre, puis d'un jaune ambré à la maturité. Ils naissent souvent deux à deux sur une queue longue et menue, et l'on trouve toujours, pour caractère spécifique, une ou deux petites bractées à leur surface, qui les distingue particulièrement.

Leur peau est dure, âpre, acerbe sous la dent, et leur chair, qui d'abord est douce, développe bientôt dans la bouche une amertume désagréable qui la fait rejeter. Aussi est-ce plutôt pour signaler cette espèce aux botanistes que j'en parle et en donne la figure, que pour en conseiller la culture.



1. *Groseille des haies.* 2. *Groseille auriculée.* 170, 171.

Turpin pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bessin sculp.t

GROSEILLE VERTE COMMUNE

LISSE.

Ribes vulgatissima. Poit. et Turp.

ON cultive en grand cette espèce aux environs de Paris, surtout dans le territoire de Belleville et du Pré-Saint-Gervais. Son port n'offre rien de particulier; elle a les feuilles petites, pubescentes des deux côtés, et peu découpées; ses fleurs sont velues, peu colorées, souvent solitaires, et attachées à de très longs pédoncules.

Ses fruits, tant qu'ils sont verts, se vendent en quantité sur les marchés, sous le nom de *Groseilles à maquereau*, parce que ce sont eux que l'on emploie plus particulièrement en place de verjus pour assaisonner ce poisson. Lorsqu'ils sont mûrs, leur couleur verte a passé au jaunâtre, et leur chair est devenue sucrée. Alors les fruitières les mêlent avec d'autres groseilles, et les vendent, à la mesure, aux enfans et aux personnes qui aiment ces sortes de fruits.



Verte commune.

172.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.t

GROSEILLE
VERTE-RONDE LISSE.

Ribes virente rotundum. Poit. et Turp.

LES rameaux de ce Groseiller sont de moyenne force et assez diffus. La plupart de leurs épines sont simples.

Les feuilles sont profondément découpées, glabres et luisantes des deux côtés, sensiblement ciliées sur les bords; elles sont portées par des pétioles d'inégale longueur et plus ou moins ciliés.

Le fruit, ordinairement solitaire et pendu à une queue longue et menue, est rond, de moyenne grosseur, toujours vert et légèrement pubescent.

La peau est épaisse, un peu dure. Elle recouvre une chair agréable et sucrée.

Cette groseille mûrit l'une des dernières.



1. Grosse-verte-ronde lisse. 2. Verte-longue lisse. 173-174.

De l'Imprimerie de Langlois. Victor sculp.t

GROSEILLE

GROSSE AMBRÉE LISSE.

Ribes succineum. Poit. et Turp.

LES rameaux de cette espèce affectent ordinairement une direction assez divergente. Ils sont gros, vigoureux et garnis d'épines simples dans leur partie supérieure. Les jeunes bourgeons brunissent au soleil, et leur feuillage est luisant, d'un vert foncé, sensiblement plissé dans la jeunesse.

Les fleurs, plus colorées avant leur parfait développement qu'après, sont assez souvent deux à deux : leur ovaire est lisse et allongé.

Les fruits sont très gros, arrondis, quelquefois un peu allongés, lisses ou légèrement pubescens, passant du vert blanchâtre au jaune ombré dans la maturité. Ils ont alors environ un pouce (3 centimètres) d'épaisseur et un peu plus en longueur : on en voit même de plus gros encore, mais alors leur forme est ovale.

Ces belles groseilles ont la peau très dure : c'est dommage, car leur chair est fine, sucrée et très agréable au goût. Elle est figurée sous le n° 1 de la planche ci-jointe.

GROSEILLE GROSSE BLANCHE LISSE.

Ribes albescens. Poit. et Turp.

Cette espèce est figurée sous le n° 3 dans la planche ci-contre. L'arbrisseau qui la produit a les tiges vigoureuses, les unes droites, les autres diffuses, toutes couvertes d'un épiderme blanchâtre, crevassé et marqué d'une grande quantité de points noirs. Les jeunes bourgeons, ordinairement jaunâtres, sont munis de grandes et fortes épines fauves, souvent simples, rarement triples.

Les feuilles sont grandes, glabres et luisantes sur les rameaux vigoureux, petites et convexes sur les faibles. Quoique le dessous de ces feuilles soit aussi luisant, leurs nervures sont pourtant un peu velues de ce côté.

Les fleurs, assez peu colorées et portées sur de courts pédoncules, sont souvent solitaires; leur ovaire est constamment nu.

Le fruit est gros, généralement arrondi, rarement un peu allongé, toujours blanchâtre au temps de la maturité, marqué de nervures plus blanches. Son diamètre est de 9 à 10 lignes (20 à 24 millimètres).

Sa peau est assez épaisse, mais tendre, l'eau et la chair sont d'un goût fort agréable.

La maturité de ce fruit arrive à la mi-juillet.

GROSEILLE VERTE BLANCHE LISSE.

Ribes viridi-albescens. Poit. et Turp.

Celle-ci est figurée dans la planche ci-contre sous le n. 2. C'est une des plus cultivées dans les jardins. Ses rameaux sont vigoureux, les uns divergens, les autres verticaux. Ses jeunes bourgeons sont ordinairement jaunâtres ou fauves vers l'extrémité, et garnis de fortes épines, simples ou triples.

Les feuilles, assez arrondies et bien découpées, sont petites, luisantes, planes, à nervures pubescentes en dessous, portées sur de longs pédoncules pubescens, munis de cils vers la base.

Les fleurs sont peu colorées et souvent solitaires.

Le fruit est de moyenne grosseur, arrondi, d'un vert blanchâtre, à peau mince et d'une saveur agréable.

Mûrit dans la première quinzaine de juillet.



177,175,176.

1. Grosse-ambrée lisse. 2. Verte-blanche lisse. 3. Grosse-blanche lisse.

De l'Imprimerie de Langlois. *Bouquet sculp.t*

GROSEILLE COULEUR DE CHAIR

LONGUE HÉRISSÉE.

Poit. et Turp.

IL faut convenir que ceux qui ont introduit l'usage d'appeler le fruit du groseiller épineux, groseille à maquereau, ont été bien mal inspirés, et que les maîtres de la langue ont eu grand tort de consacrer cet usage, qui est entaché d'une équivoque fort indécente. Les Anglais, du moins, n'effarouchent pas la pudeur en nommant ce fruit *Gooseberry,* et je me garderai bien dans cet article de répéter le nom de groseille à maquereau.

Il y a une trentaine d'années que les Anglais se sont mis à semer des graines de groseiller épineux dans l'espérance d'en obtenir des fruits plus gros et meilleurs; leur espérance s'est promptement réalisée, et, en 1831, leurs catalogues relataient sept cent vingt-deux *Gooseberries* désignées par autant de noms, et dont plusieurs sont d'une grosseur étonnante. On en fait une grande consommation dans les trois royaumes unis de la Grande-Bretagne ; quelques anglomanes les ont beaucoup vantées sur le continent; on en a fait venir quelques collections en France, mais on a laissé le goût des Anglais pour ce fruit de l'autre côté de la Manche. Jusqu'aujourd'hui les Français n'ont considéré les *Gooseberries* mûres que comme un fruit de fantaisie, ni bon ni mauvais. Quelques curieux s'en occupent, mais leur culture est très restreinte, et si on en voit, dans la saison, sur l'étalage des grosses fruitières et des restaurans, c'est plutôt comme enseigne que dans l'espérance de les vendre à d'autres qu'aux enfans.

Le groseiller épineux, son histoire et sa culture se trouvent décrits à l'article *genre Groseiller;* j'y renvoie pour de plus grands détails, et vais donner quelques explications sur la planche ci-jointe, qui représente trois sortes de Groseilles.

Le principal échantillon, n° 2, représente la groseille couleur de chair longue hérissée; quoique fort belle, elle n'est pas la plus grosse de la famille, mais elle est une des bonnes; sa chair et son eau sont agréables.

GROSEILLE COULEUR DE CHAIR RONDE HÉRISSÉE.

Poit. et Turp.

Celle-ci est figurée sous le n° 1. Elle a les mêmes qualités que la précédente, mais sa forme invariablement arrondie l'en distingue suffisamment aux yeux des naturalistes, dont les raisonnemens et le point de vue échappent aux gens du monde. Plus un naturaliste sait compter, mesurer et comparer minutieusement, plus il est habile.

GROSEILLE VIOLETTE HÉRISSÉE.

Poit. et Turp.

C'est sous le n° 3 que celle-ci est représentée; elle est parfaitement ronde, moins grosse que les précédentes, et s'en distingue encore par la couleur violette de sa peau, sur laquelle se dessinent en rouge les principales nervures de la chair intérieure. C'est également l'une des bonnes variétés.

Ces trois groseilles ne sont pas les seules de leur genre qui attestent la puissance de la culture pour faire grossir les fruits et perfectionner leurs qualités; nous en possédons d'autres encore plus grosses et non moins curieuses, que nous nous proposons de publier, si le public accueille celles-ci favorablement.



Couleur de chair longue hérissée.

De l'Imprimerie de Langlois.

GROSEILLE

PETITE POURPRÉE HÉRISSÉE.

Ribes purpureo-minus. Poit. et Turp.

LES tiges de cette variété forment un petit buisson arrondi, et leurs épines sont la plupart simples.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, la plupart convexes, nues et un peu luisantes en dessus, légèrement pubescentes en dessous, particulièrement sur les nervures; celles des bourgeons sont grandes et profondément découpées, tandis que celles des boutons à fruit sont petites et bien moins incisées.

Les fruits sont de moyenne grosseur, globuleux, d'un pourpre brun, sur lequel les nervures se dessinent en couleur de feu; ils ont environ 18 millim. (8 lignes) de diamètre, et leur peau épaisse, dure et très acide, est garnie de poils raides plus bruns qu'elle.

Ces fruits mûrissent dans les premiers jours de juillet, et leur chair est très agréable à manger.



Petite pourprée hérissée.

181.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bessin sculp.

GROSEILLE

GROSSE POURPRÉE HÉRISSÉE.

Ribes purpureo majus. Poit. et Turp.

DANS le buisson que forme cette belle variété de Groseille, les anciens rameaux sont étalés ou presque couchés, tandis que les plus jeunes s'élancent verticalement. Ceux-ci sont forts, vigoureux, et atteignent une plus grande hauteur que dans la plupart des autres variétés du même genre.

Le feuillage est petit, luisant, étroit, d'un vert blond sur le vieux bois et les bourses, mais plus large sur les jeunes bourgeons.

Les fleurs, souvent solitaires et peu colorées, ont l'ovaire garni de papilles rougeâtres.

Le fruit est la plus grosse Groseille que nous ayons reçue des jardiniers anglais. Il est elliptique, hérissé d'un violet pourpre noir dans la maturité, haut de 11 à 15 lignes (25 à 34 millimètres) sur une diamètre de 8 à 10 lignes (18 à 24 millimètres).

Sa saveur est un peu trop douce, fade même, et ne répond pas à la beauté du fruit; en conséquence, il ne paraît sur les tables que pour le plaisir des yeux.

On le trouve mûr dans les premiers jours de juillet.



Grosse pourprée hérissée

182

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculp.

GROSEILLE A MAQUEREAU,

ROUGE COMMUNE.

Ribes grossularia rubra. Poit. et Turp.

CETTE espèce est cultivée aux environs de Paris, mais moins abondamment que la verte commune qui est spécialement employée au lieu de verjus dans l'assaisonnement des maquereaux. Lorsque l'une et l'autre sont mûres, on les vend à la mesure sur les marchés de la capitale.

L'arbrisseau qui produit la rouge commune est diffus. Ses rameaux, souvent assez grêles sont garnis de fortes épines.

Ses feuilles sont minces, un peu luisantes, assez profondément découpées, parfaitement glabres en dessus et munies en dessous de quelques poils rares et très courts.

Les fleurs sont petites et très peu colorées.

Le fruit est ordinairement sphérique, rarement un peu allongé, toujours parfaitement lisse, d'un rouge faible d'abord, mais assez foncé dans la parfaite maturité, marqué de nervures moins rouges et très apparentes. Ce fruit est transparent, et l'on voit aisément au travers de sa chair qu'il ne contient que peu de graines; il pend à une queue très menue.

Une petite saveur aigrelette, quoique douce, distingue aisément cette espèce des groseilles couleur de chair, qui ont un petit parfum qu'on ne lui retrouve pas.



Rouge commune lisse. 183.

De l'Imprimerie de Langlois. *Schmelz sculp.t*

GROSEILLE PETITE MUSQUÉE.

Ribes moschatum. Poit. et Turp.

CETTE variété, assez rare dans nos collections, mérite cependant d'y occuper une place par la bonté de ses fruits. Elle est d'une moyenne vigueur, et peut aisément former un baliveau ou une tige terminée en tête.

Ses feuilles, à-peu-près de grandeur ordinaire, sont un peu velues, découpées en lobes arrondis, bordés eux-mêmes de dents arrondies. Les vieux pieds ne produisent que peu ou point d'épines.

Les fruits sont la plupart ovales, quelques-uns arrondis, tous d'un rouge violet foncé, presque noirs dans la grande maturité, hauts d'environ 14 à 16 millimètres (6 à 7 lignes) sur un peu moins en diamètre.

La peau est épaisse, un peu ferme; l'eau et la chair aigrelettes et sensiblement musquées.

J'ai rencontré cette espèce dans quelques jardins du Calvados. On la tenait de l'Angleterre.



Petite musquée.

184.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

GROSEILLE COULEUR DE CHAIR

LONGUE LISSE.

Ribes sanguineum. Poit. et Turp.

D'APRÈS la division naturelle, cette espèce se trouverait placée avec les Groseilles couleur de chair hérissées; mais la division systématique adoptée dans cet ouvrage, ne permet pas de confondre les Groseilles lisses avec les Groseilles hérissées. Celle-ci, représentée en B dans la planche ci-jointe, a le fruit ovale allongé, et possède les qualités de celles couleur de chair.

Les Anglais sont bien plus amateurs de ces sortes de Groseilles que les Français; ils en encouragent la perfection, et en 1831 ils en comptaient 722 variétés dans leur culture. Lindley en a fait un catalogue très curieux; non-seulement toutes les variétés y sont nommées, mais leur poids y est indiqué ainsi que le nombre de prix que chacune d'elle a obtenus de 1825 à 1829 dans les nombreuses exhibitions de fleurs et de fruits qui se font chaque année en Angleterre. Nous avons peine à concevoir l'immense intérêt qu'on porte à cette sorte de fruit de l'autre côté de la Manche, tandis qu'à Paris nous le considérons comme très secondaire ou comme un fruit de fantaisie.

Je ne dois pas rapporter ici les 722 variétés du tableau de Lindley; mais je crois curieux d'en extraire seulement 6, pour donner une idée de l'importance qu'on attache aux Groseilles à maquereaux en Angleterre.

NOMS.	1825.	1826.	1827.	1828.	1829.	PRIX gagnés en cinq ans par SIX GROSEILLES.
Rockwood Prophet's. . . .	191	115	168	147	156	777
Huntsman Bratherson's . .	126	106	141	96	118	587
Prince Regent Boardman's.	116	80	96	76	65	433
Boaring Lion Farmer's. . .	337	209	387	349	453	1735
Gunner Hardcastle's. . . .	117	95	151	192	181	736
Nelson Waves Andrew's. .	178	88	73	72	47	458
					Total.	4726

D'après cet extrait, je laisse à juger du nombre d'expositions de fleurs et de fruits qui se fait chaque année en Angleterre, et du nombre prodigieux de prix qui s'y distribuent.

GROSEILLE VIOLETTE

RONDE LISSE.

Ribes ianthinum. Poit. et Turp.

LES rameaux de cette variété, désignée par A sur la planche, sont les uns droits et les autres divergens; ils ont les feuilles lisses des deux côtés, peu luisantes dessus, les unes peu découpées et souvent convexes, tandis que d'autres, ordinairement plus grandes, sont planes et plus profondément découpées.

Les fleurs sont la plupart solitaires, très colorées, ainsi que le pédoncule qui les porte.

Le fruit est parfaitement rond, du diamètre d'environ 10 lignes (22 mill.) un peu pubescent du côté de la queue, sa peau passe du vert jaunâtre au rouge violet dans la maturité.

La chair qui avoisine les graines reste verdâtre, tandis que celle qui les entoure immédiatement devient rouge.

Cette Groseille se distingue par sa saveur agréable. Elle a de grands rapports avec les pourprées, mais elle est meilleure et mûrit plus tard. Sa douceur devient acide dans l'extrême maturité.



A Violette ronde. 185. B Couleur de chair longue lisse. 186.

De l'Imprimerie de Langlois. Girod sculp.t

GROSEILLE GROSSE LOBÉE,

Ribes lobatum. Poit. et Turp.

CE Groseiller est vigoureux et diffus, muni d'épines, simples, doubles et triples. Ses feuilles sont grandes, d'un vert foncé, luisantes, parfaitement nues des deux côtés.

Le fruit est gros, ovale, et présente dans sa coupe circulaire trois ou quatre lobes arrondis, dont les sinus répondent aux réceptacles des graines.

Sa peau est d'un rouge terne mêlé de jaune, épaisse, coriace, ordinairement nue, mais quelquefois un peu hérissée.

Sa chair est fade, moins agréable que celle de la plupart des autres espèces.

Cette Groseille, la plus tardive de toutes, ne commence à mûrir que dans les premiers jours d'août.

GROSEILLE MIGNONNE.

Ribes tubulosum. Poit. et Turp.

JE ne parle ici de cette espèce que comme d'une curiosité botanique sans en conseiller la culture. M. Noisette l'a reçue de Charlestown il y a quelques années, et je me suis assuré qu'elle est le *ribes rotundifolium* de la *Flora boreali americana* de Michaux ; mais l'épithète *rotundifolium* ne lui convenant pas mieux qu'aux autres espèces, il convient de lui appliquer celle de *tubulosum*, tirée de la longueur remarquable du tube de son calice, qui persiste jusque dans l'extrême maturité du fruit, comme le représente la figure ci-jointe. Etant de la Caroline du sud, elle souffre de nos hivers de Paris, et réclame ici quelque abri contre le grand froid. Sa fleur abonde en caractères qui la distinguent de toutes nos variétés, en font une espèce très distincte, mais dont je n'ai pas à m'occuper ici.



1. Grosse lobée. 2. mignone. 187, 188.

Turpin pinx! De l'Imprimerie de Langlois. Gabriel sculp!

GENRE POIRIER.

Pyrus Tournefort.

NOUS trouvons dans les flores des différentes régions de l'Europe la preuve, sans réplique, que le Poirier sauvage croît naturellement dans cette partie du vieux continent. Si ensuite nous examinons la marche de la nature dans les modifications qu'elle fait subir à certaines de ses productions, selon les temps, les lieux et les circonstances, nous resterons convaincus que toutes nos variétés de Poires cultivées proviennent du Poirier sauvage. Il n'y a qu'une opinion à cet égard, et elle est déjà bien ancienne; mais une autre opinion toute nouvelle, émise par M. Van Mons, et que l'expérience paraît confirmer, c'est que quand une variété de Poire est produite, elle continue de varier, soit qu'on la sème ou qu'elle se sème elle-même, et ne retourne jamais à l'état complètement sauvage du type primitif de tous les Poiriers: par là s'explique le nombre prodigieux de variétés de Poires bonnes, médiocres et mauvaises, répandues dans les campagnes et les jardins de l'Europe.

Dans l'état de nature, le Poirier vit d'un à trois siècles et plus, s'élève verticalement à la hauteur de 50 à 70 pieds, et ses rameaux lui forment une tête conique allongée. Ses feuilles sont alternes, ovales ou oblongues, denticulées, pétiolées et munies de stipules. Ses fleurs sont blanches, disposées en corymbe, et offrent pour caractères génériques

1° Un calice monophylle à tube ventru adhérant à l'ovaire, surmonté d'un limbe, à cinq divisions profondes, lancéolées, aiguës et divergentes.

2° Cinq pétales insérés à l'orifice du calice, alternes avec ses divisions, onguiculés, ovales ou arrondis, concaves ou à surface plus ou moins plane.

3° Une vingtaine d'étamines insérées sur deux rangs à l'orifice du calice, plus courtes que les pétales, et dont les filets se terminent chacun par une anthère ovale et biloculaire.

4° Cinq styles filiformes s'élevant du milieu de l'ovaire au centre du calice, libres entre eux dans toute leur longueur, épaissis au sommet en tête tronquée, échancrée d'un côté.

5° Un fruit (Poire) ovale, allongé ou arrondi, pubescent dans sa grande jeunesse, nu ensuite, charnu, contenant au centre une capsule cartilagineuse à cinq loges, lesquelles contiennent chacune deux pépins oblongs insérés par un hyle latéral presque basilaire vers le fond de la loge. Chaque pépin est composé d'une enveloppe cartilagineuse, d'un embryon droit, formé d'une radicule infère, de deux cotylédons oblongs, convexes en dehors, et aplatis en dedans.

Après le buis et le cormier, le bois du Poirier est le plus dur des bois indigènes; aussi les graveurs l'estiment-ils beaucoup, ainsi que les menuisiers pour la marqueterie, et pour en

faire plusieurs de leurs outils. Il prend si bien la teinture noire qu'on le rend semblable à l'ébène.

La nature du présent ouvrage me dispensant de parler des Poires sauvages et des Poires à cidre, je vais de suite rappeler les moyens qu'emploie la science pomologique pour obtenir de nouveaux et bons fruits pour la table.

Quoique nous possédions une assez grande quantité de bonnes et un certain nombre d'excellentes Poires, nous en manquons cependant dans des saisons où il semble que nous pourrions en avoir. Il est donc naturel que l'on cherche à combler ces lacunes en tâchant d'en obtenir qui mûrissent à d'autres époques que celles que nous possédons. Une très ancienne opinion, basée sur le raisonnement est qu'il faut semer du bon pour obtenir du bon. Cependant ce procédé, qui réussit assez souvent dans les fruits à noyau, réussit très rarement dans les fruits à pépins. Sur mille Poiriers nouveaux provenant de pépins tirés de très bonnes Poires, il n'y en a souvent pas un qui donne du fruit passable; et quand par hasard il s'en trouve un dont le fruit a du mérite, on ne sait à quoi l'attribuer. Cette ignorance de la part du cultivateur a frappé les philosophes, et l'un d'eux, M. Van Mons, a cherché 1° pourquoi les graines de nos bons fruits ne produisaient généralement que de mauvais fruits, et 2° comment on pourrait semer avec la certitude d'obtenir des fruits tous bons. Ces deux points de vue sont la base de ce que l'on appelle aujourd'hui *Théorie Van-Mons*, théorie que j'ai déjà développée ailleurs, et dont je vais donner ici un léger aperçu.

La plupart de nos arbres fruitiers, nos Poiriers domestiques surtout, ne sont pas dans l'état de nature; ce sont des variétés qui se sont formées tantôt par des circonstances peu ou point connues, et tantôt à l'aide de l'industrie humaine, mais qui, parce qu'elles ne sont que des variétés, ne peuvent se reproduire semblables à elles-mêmes par leurs graines [1]. Avant M. Van Mons, personne n'avait assigné une cause quelconque à ce qui fait que, dans un cas, une graine de bonne Poire produit une bonne Poire, et dans un autre cas, produit une mauvaise Poire. M. Van Mons, se basant sur ce qui se passe généralement dans la marche de la nature, a cru reconnaître que la dégénérescence d'une nouvelle variété de Poire est en raison de l'âge de la variété d'où a été tirée la graine qui a formé la nouvelle variété, et que plus la variété d'où on tire la graine est nouvelle, plus cette graine doit produire un bon fruit. Ainsi, quand on sème les graines d'une Poire dont la variété existe depuis 100, 200 ou 300 ans, on ne peut en obtenir et on n'en obtient généralement que de mauvais fruits, parce que la nature reprenant incessamment et lentement ses droits, elle a eu le temps, pendant ce long espace de modifier les graines de cette ancienne variété, de manière à les rapprocher de leur type ou de l'état sauvage, non dans leur forme, mais dans leurs principes physiologiques. Quand, au contraire, on sème les graines d'une très nouvelle variété de Poire, les graines de la première fructification, par exemple, la nature n'ayant pas encore eu le temps de les modifier, de travailler à les retirer du champ de la variation pour les ramener vers l'état

(1) Ou cette loi n'est pas sans exception, ou nous considérons comme des variétés quelques espèces naturelles dont les fruits ont toujours été bons; ou qui ont acquis de la bonté avec le temps ou sous l'influence de quelques circonstances.

primitif que nous appelons sauvage, elles produisent généralement de bons fruits après un certain nombre de générations successives et non interrompues. Trois de ces générations sont suffisantes dans les fruits à noyau pour obtenir tous bons fruits, tandis qu'il en faut cinq dans les fruits à pépins, pour arriver au même résultat. Tels sont les principes de la théorie Van-Mons; mais de quelque manière que l'on sème pour obtenir de nouvelles variétés de Poires, on a toujours pour but d'en obtenir de meilleures que celles que nous possédons, ou d'en obtenir d'excellentes qui mûrissent à une époque où nous n'en avons que de médiocres. Nous sommes riches en excellentes Poires d'automne, mais pauvres en excellentes Poires d'été et d'hiver; et malgré les gains obtenus depuis vingt ou trente ans, les bonnes Poires précoces et les bonnes Poires tardives ne sont pas encore à l'unisson des bonnes Poires d'automne. Le nombre de celles cultivées pour la table s'élève à près de 700 dans le catalogue de la Société horticulturale de Londres, publié en 1831; mais, dans ce grand nombre, on aurait de la peine à en compter une centaine qui méritassent le titre d'excellentes. En général, les catalogues des pépiniéristes marchands en relatent au plus 200, et toutes ne sont pas dignes de la culture.

Le moyen de perpétuer et multiplier les Poires existantes est la greffe en fente, la greffe par copulation et la greffe en écusson; cette dernière est la plus employée pour cet objet. Quant aux sujets sur lesquels on greffe le Poirier, il n'y en a guère que trois, le franc, le coignassier et l'aubépine; ce dernier est le moins employé; on préfère l'un ou l'autre en raison de la vigueur de la variété à greffer, et de la nature de la terre où l'arbre doit être planté. Ainsi les variétés peu vigoureuses, celles qui doivent être soumises à la taille, dirigées en espalier se greffent de préférence sur coignassier, tandis que les variétés vigoureuses, celles qui ne doivent pas être taillées, se greffent sur franc. Les terres légères, mais fertiles, sont propres au coignassier, et les terres fortes au franc. Toutes les Poires d'été sont meilleures en plein vent qu'en espalier, celles d'hiver réclament la taille et la protection d'un abri.

Peu de Poiriers non taillés produisent une bonne récolte de fruits chaque année; à une année abondante succède ordinairement une faible ou très faible récolte; quelquefois même deux mauvaises années succèdent à une bonne : c'est ce qui a fait dire que le Poirier est biennal ou triennal. Ceci est moins caractérisé sur les Poiriers taillés par une main adroite qui sait éviter la trop grande abondance et la disette.

On cueille ordinairement les Poires d'été quelques jours avant leur maturité, et on les porte dans une chambre où elles achèvent de se perfectionner. Celles qui mûrissent en automne se traitent à-peu-près de même. Quant aux Poires d'hiver, on les cueille dans la dernière quinzaine d'octobre et on les porte dans le fruitier, qui doit être un lieu où la température se tient autant que possible entre 4 et 6 degrés au-dessus de zéro, où l'air ne circule que lorsqu'on veut le renouveler; et où la lumière ne pénètre également que lorsqu'on le veut, et ce doit être rarement. Ce lieu doit contenir des planches en tablettes sur lesquelles on place les Poires sur leur œil et sans qu'elles se touchent. On les visite de temps en temps et on met en consommation celles qui paraissent les plus avancées.

Les Poires se mangent crues ou cuites, en compotes, à l'eau-de-vie et séchées. Quand on en a une assez grande quantité pour qu'on ne puisse les consommer toutes dans la saison, on peut en faire sécher une partie pour son usage ou pour vendre. Voici l'une des meilleures manières de faire les *Poires tapées.*

Les espèces le plus convenables pour être préparées ainsi sont: le Rousselet, l'Angleterre, le Doyenné, le Beurré, le Messire-Jean et le Martin-Sec. Vous les pelerez et ne jetterez pas les pelures; vous passerez vos Poires à l'eau bouillante et les laisserez même prendre un bouillon ou deux avant de les retirer. Vous jetterez dans la même eau bouillante les pelures et les y ferez cuire jusqu'à ce que vous en puissiez exprimer le jus en les pressant dans une passoire ou un linge clair et blanc. Vous remettrez bouillir ce jus exprimé jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop épais; ensuite vous placerez vos Poires sur des claies et les mettrez dans un four chauffé un peu moins que pour cuire le pain. Vous les y remettrez successivement trois jours de suite, et le quatrième avant de les y remettre une quatrième fois, vous les aplatirez entre vos doigts et les tremperez ainsi aplaties et une fois seulement dans votre sirop. Lorsqu'elles sont retirées du four, il n'y a plus qu'à les mettre dans des boîtes proprement garnies et couvertes de papier pour les garder jusqu'au carême, et même pendant deux ans. Le sirop restant peut servir à faire quelque compote, on ne perd rien en ménage. On mange les Poires tapées comme elles sont, ou cuites en compote. Nos ménagères font de ces Poires sans les peler et les mêlent parmi les Pruneaux. Mais le Bon-Chrétien, ce roi des desserts, mérite une mention particulière. On le mange rarement cru et au naturel; le plus souvent on le coupe par rouelles que l'on assaisonne d'eau-de-vie ou que l'on mêle avec des rouelles d'orange, de l'huile et du sucre; il se mange encore mieux cuit sans sucre et de la manière aussi simple qu'économique que voici: on en met plusieurs sans les peler, dans une quantité d'eau suffisante pour qu'ils en soient recouverts, et on fait cuire jusqu'à réduction de l'eau en sirop; on dresse les Poires sur une assiette et on verse le sirop par dessus. Préparé de cette manière, le sucre naturel de cette Poire se développe à un degré remarquable. Plus simplement encore, on peut faire cuire le Bon-Chrétien au pommier comme des Pommes; il y conserve son parfum et devient très sucré. Enfin les bonnes ménagères tirent parti des Poires surabondantes de toute espèce en les convertissant en compote, marmelade, confiture économique, et en faisant entrer celles qui sont cassantes et savoureuses dans la préparation si usitée en ménage sous le nom de *Raisiné.*

Les propriétés médicinales des Poires sont peu considérables; celles qui sont fondantes humectent, rafraîchissent, donnent de l'appétit, fortifient l'estomac, et facilitent la digestion; les cassantes ou un peu âpres resserrent. Les Poires cuites au four ou sous la cloche sont permises aux convalescens non sujets aux coliques.

POIRE AMBRETTE D'ÉTÉ.

Pyrus maculosa. Poit. et Turp.

ARBRE assez vigoureux et formant bien la quenouille. Ses bourgeons sont longs et jaunâtres.

Les feuilles sont oblongues, étoffées, arquées en arrière, un peu cotonneuse en dessous et à peine dentées.

Le bouton à fruit est gros, très allongé, aigu, glabre, ayant toutes les écailles extérieures fendues au sommet.

Il sort de ce bouton dix à douze fleurs de moyenne grandeur, portées sur des pédoncules longs de 27 millim. (1 pouce), blanchâtres, cotonneux: elles ont les pétales étroits, distans, les uns obtus ou échancrés, les autres allongés en navette; les styles sont velus à la base.

Le fruit est petit, arrondi et vient par gros bouquets; son diamètre est d'environ 30 à 40 millim. (14 à 18 lignes). L'œil est saillant, à divisions élatées, et contient beaucoup de filets d'étamines. La queue est grosse, verte, longue d'environ 27 millimètres (1 pouce).

La peau, verte d'abord, jaunit un peu dans la maturité; mais elle est toute recouverte de tavelures d'un gris roussâtre, qui donnent au fruit un aspect peu agréable.

La chair est cassante, un peu pierreuse, de médiocre qualité.

L'eau est musquée, relevée, mais pas assez abondante.

Les loges sont de moyenne grandeur et contiennent de gros pepins qui ordinairement sont encore blancs quand le fruit est mûr, ce qui arrive vers la mi-juillet.

La précocité de cette petite Poire fait son principal mérite, ainsi que de toutes celles qui mûrissent avant la Poire d'Épargne, qui est vraiment la première bonne poire dans l'ordre de maturité.



Ambrette d'été. 317.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.t

POIRE AMBRETTE D'HIVER.

Pyrus ambrosiaca. Poit. et Turp.

LE Poirier qui porte ce fruit est vigoureux, très rameux, diffus, d'un aspect noir et de sauvageon, épineux même selon Duhamel. Ses branches sont la plupart dirigées horizontalement.

Il a les bourgeons assez forts, d'un vert quelquefois gris, quelquefois cuivrés ou jaunâtres, et souvent recouverts d'une poussière cendrée, un peu géniculés, ayant les supports saillans et carénés : les yeux sont très gros, pointus et un peu divergens.

Les feuilles sont très vertes, luisantes, oblongues, coriaces, raides, tourmentées, la plupart creusées en gouttières, arquées en arrière, les unes entières, les autres ayant plutôt de légères crénelures que des dents.

Le bouton à fruit est gros, ovale, anguleux, aigu et très roux. Ce bouton donne naissance à 7 ou 8 fleurs bien ouvertes, grêles, larges de 34 millimètres (15 lignes), à pétales oblongs, distans, inégaux en grandeur. On trouve quelques fleurs à quatre divisions au calice et à six pétales, au lieu de cinq dans l'une et l'autre partie.

Le fruit est de moyenne grosseur et vient par gros bouquet; il est rond ou presque rond, du diamètre de 58 à 63 millimètres (26 à 28 lignes), ayant l'œil presque à fleur, ouvert en étoile et conservant les étamines : l'autre bout a un petit enfoncement dans lequel s'insère la queue, qui est grosse, raide, ligneuse, longue de 18 à 27 millimètres (8 à 12 lignes), et souvent munie de quelques feuilles.

La peau a un fond vert recouvert de beaucoup de points et de taches d'un gris roux qui rendent le fruit vilain; les uns sont beaucoup plus tachés que les autres. Cette peau jaunit à peine dans la maturité.

Chair un peu verte, très fondante, quoique assez pierreuse autour des loges.

Eau très abondante, sucrée et parfumée dans les années sèches et chaudes, et dans un terrain sec et doux; mais elle est sans saveur dans les années pluvieuses.

Les loges sont grandes et contiennent de gros pepins bien colorés, assez pointus.

La maturité arrive en novembre et décembre, même en janvier et février, dit Duhamel, qui donne à ce fruit une couleur plus claire que celle que je lui vois.

Tel est l'arbre cultivé sous le nom d'Ambrette d'hiver au Jardin-du-Roi; mais il ne va qu'imparfaitement à la description de Duhamel.

133



387.

Poiteau pinx.

Ambrette d'hiver.

Bocourt sculp.

POIRE AMIRÉ JOANNET.

Pyrus secundaria. Port. et Turp.

CET arbre doit être greffé plutôt sur franc que sur coignassier, parce qu'il n'est pas très vigoureux. Sa tige, assez droite, file bien et se prête aisément aux diverses formes qu'on veut lui donner.

Ses bourgeons sont gros, courts, obtus, assez verticaux, géniculés, quelquefois un peu anguleux, cendrés à la base, plus ou moins rouges vers le sommet; les supports, médiocrement saillans, soutiennent des boutons petits, aplatis et comprimés contre le bois.

Les feuilles sont oblongues, acuminées, pendantes, d'une moyenne grandeur, les unes planes, les autres creusées en gouttière, d'un vert tendre en dessus, un peu pubescentes en dessous auprès de la nervure médiane; elles ont la plupart le pétiole muni de très petites stipules sétacées et ne rougissent pas en tombant.

Le bouton à fruit, gros, oblong, assez pointu, brun ou roux, donne naissance à environ huit fleurs larges de 34 millimètres, bien ouvertes, très roses en bouton, et conservant encore beaucoup de cette couleur après leur parfait épanouissement; elles sont portées sur des pédoncules menus, très longs, côtonneux et garnis de bractées linéaires; les pétales sont petits, ovales, légèrement concaves, distans les uns des autres; les étamines sont très courtes, et les cinq styles plus longs qu'elles, sont un peu velus intérieurement à leur base.

Le fruit est petit, turbiné ou conique, allongé du côté de la queue, bien arrondi du côté de la tête, haut de 54 millimètres et pendu à une queue longue de 34 à 41 millimètres, plantée presque toujours obliquement sur le fruit et ayant des petites bosses où elle se confond avec lui; l'œil est à fleur, à fond rougeâtre, conserve la base des filets des étamines et les cinq divisions du calice étendues et appliquées.

La peau est fine, lisse, d'un jaune clair de toutes parts, marquée de très petits points plus foncés, à peine visibles et inexprimables sur le dessin. Duhamel dit que le côté du soleil prend quelquefois une teinte roussâtre imperceptible; si en effet elle est imperceptible, je ne conçois pas comment Duhamel a pu la voir.

La chair est blanche et tendre.

L'eau est abondante lorsque le fruit n'a pas encore dépassé le véritable point de sa maturité, mais on désirerait qu'elle fût un peu plus relevée.

Les pepins sont bruns, petits, comprimés, très pointus selon Duhamel; mais ce dernier caractère n'est sans doute pas constant.

Cette poire mûrit dans les derniers jours de juin ou au commencement de juillet. Souvent elle précède le petit muscat ou mûrit avec lui, et toutes deux ouvrent la saison des poires.



Amiré joannet.

145.

Poiteau Pinx. — De l'Imprimerie de Langlois — Bouquet Sculp.

POIRE AURATE.

Pyrus aureola. Poit. et Turp

GREFFÉ sur franc, cet arbre devient assez vigoureux, conserve sa fertilité, et dure plus long-temps que greffé sur Coignassier. Il est très rameux, touffu, et ses rameaux ont une tendance à s'élever presque verticalement dans leur jeunesse.

Ses bourgeons sont d'une moyenne grosseur, peu géniculés, d'un vert fondu avec du jaune et du rouge, marqués de points gris allongés; ils ont les supports anguleux et saillans, les yeux gros, aigus, cendrés à la base.

Ses feuilles sont pendantes, petites, ovales, les unes concaves ou creusées en gouttières, les autres planes, finement dentées d'un vert gai en dessus, nues en dessous, et leur pétiole est rouge à sa base : ces feuilles rougissent ordinairement à l'approche de leur chute.

Le bouton à fruit est gros, ovale, obtus, très roux, velu, anguleux.

Ce bouton donne naissance à six ou huit fleurs concaves, larges de 27 millim. (1 pouce), portées sur de courts pédoncules légèrement cotonneux et munies de bractées qui tombent promptement.

Les fruits, ordinairement très nombreux, viennent par bouquets; ils sont turbinés, arrondis, aplatis à la tête, hauts de 41 millim. (18 lignes) sur presque autant de diamètre, et souvent marqués de quelques petites inégalités du côté de la queue, qui est longue de 27 millim. (1 pouce), assez grosse, verte dans toute sa longueur, ou fondant sa couleur avec celle de la Poire vers le point de leur union; l'œil est assez grand, peu enfoncé, rarement entouré de petites côtes; ses divisions sont étroites, pointues, cotonneuses et très ouvertes.

La peau est fine, d'un jaune pâle très clair dans l'ombre, d'un rouge de saturne du côté du soleil, et quelquefois fouetté de bandes plus rouges; on aperçoit au travers de ce rouge beaucoup de points jaunes.

La chair est blanche, demi cassante, pierreuse auprès des loges.

L'eau est musquée et très agréable.

Les pepins sont petits, blancs ou gris en tout ou en partie.

Cette petite Poire mûrit dans les premiers jours de juillet.

Observation. On trouve des fleurs à quatre et six pétales et des calices à quatre divisions.

Il y a des fruits plus gros et quelquefois plus ronds que ceux du dessin ci-joint.



Aurâte.

129

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE BELLE DE BRUXELLES.

Pyrus Augusti. Poit. et Turp.

RAPPORTÉ du Brabant, son pays originaire, par M. Noisette, ce Poirier a fructifié pour la première fois dans son établissement à Paris en 1813. C'est un arbre fertile, dont les bourgeons sont gros, courts, gris dans l'ombre et rouges au soleil.

Ses feuilles sont petites, oblongues, un peu creusées en gouttière, arquée en arrière, roides, bordées de dents extrêmement fines; elles jaunissent et rougissent en tombant.

Le bouton à fruit est petit, oblong, anguleux, très aigu, glabre, remarquable en ce que dans son développement les écailles intérieures sortent par le sommet.

Chaque bouton donne naissance à six ou huit fleurs larges de 40 millim. (18 lignes), presque planes, portées sur des pédoncules verts, à peine cotonneux et de moyenne longueur.

Le fruit est gros, pyramidal, régulier, haut de 95 millim. (3 pouces et demi). La queue grosse, longue de 40 millim. (18 lignes), est quelquefois dans la direction de l'axe du fruit, quelquefois plantée très obliquement. La tête diminue un peu de grosseur, et l'œil est placé dans un léger enfoncement.

La peau devient d'un beau jaune clair dans la maturité, tiquetée de petits points bruns, et se lave de rouge clair du côté du soleil.

La chair est blanche, fine, fondante....

Les loges sont grandes et contiennent de longs pepins d'un brun clair.

Nota. Quand le 16 août j'ai dessiné cette poire, les échantillons mis à ma disposition étaient trop avancés pour que j'aie pu en préciser la qualité; mais on doit la croire bonne, puisque ce fruit s'est multiplié dans le commerce. D'ailleurs sa beauté parle en sa faveur au mois d'août, époque où les grosses et bonnes Poires sont encore rares.



384.

Belle de Bruxelles.

Bocourt sculp.

POIRE BELLISSIME D'ÉTÉ.

Pirus amœna. Poit. et Turp.

CETTE Poire, connue dès le temps de Merlet, a tant de rapports avec la Cuisse-Madame, qu'on les confond souvent l'une avec l'autre, d'autant plus qu'elles mûrissent en même temps; mais les deux arbres diffèrent beaucoup l'un de l'autre, quoique également fertiles.

Ce poirier doit être greffé sur franc plutôt que sur coignassier, parce qu'il est naturellement fertile, et que sur coignassier il s'épuiserait et ne vivrait pas long-temps.

Ses rameaux affectent la direction verticale et lui donnent une forme pyramidale; mais ensuite le poids de ses fruits les force à s'ouvrir et à s'incliner vers la terre.

Ses bourgeons sont de moyenne vigueur, la plupart anguleux, d'un vert jaunâtre; quelquefois lavés d'une teinte rouge, et, selon Duhamel, d'un brun rougeâtre, tirant sur le violet foncé.

Les feuilles sont ovales-oblongues, d'un beau vert foncé, longues de 3 à 4 pouces (9 à 12 centimètres), terminées en pointe aiguë, bordées de dents d'autant plus longues que les feuilles elles-mêmes le sont davantage; celles des bourses ont le pétiole long souvent de 4 pouces (12 centimètres), et toutes jaunissent et prennent des taches noires quand elles sont près de tomber.

Le bouton à fruit est gros, conique, anguleux, légèrement pubescent. Au printemps il donne naissance à six ou huit fleurs larges de 16 à 18 lignes (36 à 40 millimètres), un peu concaves, portées sur des pédoncules cotonneux, longs d'un pouce (3 centimètres), et d'une moyenne grosseur. Les étamines, courtes et droites, entourent cinq styles un peu plus longs qu'elles, et sensiblement velus à la base.

Le fruit, haut d'environ 2 pouces (6 centimètres), est toujours régulier, turbiné ou figuré en toupie, obtus du côté de la queue, ventru et diminuant un peu vers l'œil qui est placé au milieu d'un aplatissement à peine bosselé. Cet œil, rougeâtre dans le fond et garni d'étamines desséchées, n'est pas ordinairement rond; son aire présente souvent une figure allongée ou déprimée. La queue est grosse, verdâtre, renflée aux deux bouts, et longue de 12 à 15 lignes (28 à 36 millimètres).

La peau est lisse et brillante; elle devient d'un jaune pur dans l'ombre, et le côté du

38*

soleil se lave d'un beau rouge vif; mais avant que ce rouge ait acquis toute sa densité, il est précédé de points qui disparaissent au fur et à mesure qu'il augmente.

La chair est blanche, fine, fondante, un peu pierreuse auprès des loges, sujette à devenir cotonneuse et à mollir promptement.

Les loges sont petites et la plupart des pepins avortent.

Cette Poire, la plus brillante de la saison, mûrit à la fin de juillet. Il faut la cueillir quelques jours avant sa maturité.



Bellissime d'été.

142

Poiteau · Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE ANGLETERRE D'HIVER.

Pyrus anglica brumalis. Poit.

ON a cru pendant quelque temps que cette Poire était la Bellissime d'hiver de Duhamel. Cette erreur était venue de ce qu'il ne l'a pas figurée, et que sa description avait été mal interprétée. Quant au nom qu'elle porte aujourd'hui, il lui vient sans doute de sa forme, qui est à-peu-près celle de notre Beurré d'Angleterre, mais dans des proportions beaucoup plus considérables. Je la trouve mentionnée pour la première fois dans le Manuel complet du jardinier de M. Noisette, publié en 1825.

Ce Poirier doit être greffé sur franc. Son tronc est droit, couvert d'une écorce cendrée qui se crevasse de bonne heure : ses rameaux s'élèvent dans une direction presque verticale; ils ont les bourgeons bien nourris, presque aussi gros au sommet qu'à la base, fortement géniculés à chaque nœud, cendrés ou rougeâtres, munis de gros points gris peu nombreux.

Beaucoup de bourgeons présentent trois feuilles ensemble, au lieu de les montrer solitaires comme d'usage; de ces trois feuilles, l'une est ovale, rétrécie à la base, terminée en pointe, raccourcie au sommet, longue de 7 à 9 centim. (2 pouces et demi à 3 pouces); les deux autres plus étroites, souvent lancéolées; toutes sont luisantes, assez raides, courbées en arrière, portées sur de courts pétioles munis de points noirs.

Le bouton à fruit est ovale, de médiocre grosseur, obtus, brun.

Il sort de chaque bouton six fleurs, larges de 3 centim. (12 à 15 lig.), assez ouvertes, portées sur des pédoncules longs de 4 centim. (15 à 18 lignes), et elles ont l'ovaire cotonneux.

Le fruit est très gros, turbiné, ventru, allongé du côté de la queue en pointe conique, obtuse. Son diamètre sur le ventre est de 9 centim. (3 pouces), et sa hauteur de 10 centim. (3 pouces et demi à 4 pouces).

La peau, d'abord d'un vert assez foncé, tiquetée de gros points roux, se lave quelquefois d'un peu de rouge du côté du soleil, et jaunit un peu du côté de l'ombre. L'œil est grand, très ouvert, placé dans une cavité très évasée, peu profonde, souvent cou-

verte d'une grande tache frangée et roussâtre. La queue est longue de 4 centimètres (18 lignes), épaissie à son insertion sur la Poire.

La chair est assez fine, ferme et cassante.

Son eau est douce, abondante.

Les loges sont longues, étroites, souvent oblitérées; les pepins sont fort longs, maigres, aigus, la plupart imparfaits.

Cette Poire est excellente cuite sous la cloche, et se conserve de janvier en mars. Elle a été long-temps cultivée au Jardin-des-Plantes sous le nom de Bellissime d'hiver, ce qui aura dû causer bien des erreurs.



Angleterre d'hiver. 84

De l'Imprimerie de Langlois *Bouquet sc.*

POIRE BERGAMOTTE D'ÉTÉ.

Pyrus beuveria. Poit. et Turp.

CET arbre, robuste et fertile, se greffe sur coignassier quand on le destine à former une quenouille, et sur franc si on le destine au plein vent.

Ses bourgeons sont de médiocre grosseur, géniculés, jaunâtres, sensiblement poudreux, ainsi que les bourses et les boutons à fruit; ils ont les supports saillans et les yeux très gros.

Les feuilles sont grandes, bien étoffées, pendantes, un peu creusées en gouttières, arquées en arrière, de forme oblongue, acuminées, longues de huit à dix centimètres, d'un vert tendre en dessus, blanchâtres et garnies d'un épais duvet en dessous, à peine dentées à la circonférence. Elles jaunissent en tombant, et leur pétiole, toujours muni de points noirs, n'a que des avortons de stipule.

Le bouton à fruit est petit, ovale, obtus, roux, velu en dehors. Il donne naissance à six ou huit fleurs, larges de trente-quatre millimètres, un peu concaves, portées sur de gros et courts pédoncules très cotonneux; elles ont les pétales petits, ovales, arrondis, concaves, légèrement onguiculés; les étamines divergentes, de moitié plus courtes que les pétales, et les cinq styles plus longs que les étamines, à peine velus à la base.

Le fruit varie un peu en longueur, mais sa forme est constante. Il serait turbiné, si son ventre, au lieu de se trouver juste au milieu de sa hauteur, était placé près de la tête. Ses deux diamètres sont chacun d'environ cinquante à soixante-quinze millimètres; il diminue moins vers la tête que vers la queue, qui est grosse, très courte, un peu courbe, verte, marquée de quelques points bruns, et plantée dans un petit enfoncement régulier, muni de côtes faibles et peu nombreuses. L'œil, bien ouvert en étoile, est placée presque à fleur et entouré de saillies nombreuses peu sensibles. Les filets des étamines persistent dans cet œil et les styles y sont libres jusqu'à une grande profondeur dans le fruit.

La peau, d'abord d'un vert clair, jaunit dans la maturité; le côté du soleil se lave de roux faible ou rougeâtre, et l'on voit partout dans l'ombre des points plus verts que la peau. Assez souvent il y a partout des points fauves assez gros, mais il est probable que ce sont les plus anciens points verts qui prennent cette dernière couleur en se desséchant.

La chaire est blanche, un peu jaunâtre vers l'écorce, très fondante, demi beurrée, délicieuse.

Son eau est sucrée, très agréable.

Les pepins sont noirs, allongés et placés dans de petites loges. Il en avorte ordinairement plusieurs.

Cette poire mûrit au commencement de septembre. Il faut la cueillir un peu verte, dit Duhamel, autrement elle est sujette à se cotonner. Prise à point, c'est un excellent fruit.



Bergamotte d'Eté. 148.

Poiteau Pinx. *De l'Imprimerie de Langlois.* *Bouquet Sc.*

POIRE BERGAMOTE D'AUTOMNE.

Pyrus dilecta. Poit. et Turp.

SELON Duhamel, la Bergamote d'automne veut l'espalier, parce que l'arbre devient galeux en buisson et en plein vent. Les auteurs disent qu'on le greffe également sur franc et sur coignassier; cependant je ferai observer qu'il atteint rarement la grosseur de son sujet, quand ce sujet est un franc vigoureux. Néanmoins il forme une très belle quenouille quand le sujet est sain.

Les rameaux sont nombreux et s'ouvrent peu; les bourgeons sont verticaux, d'un vert jaunâtre, lisses, marqués de points allongés; leurs yeux inférieurs se développent quelquefois en dard, et les supérieurs restent droits, appliqués contre le rameau.

Les feuilles sont petites, oblongues, aiguës; les unes planes, les autres convexes, toutes d'un beau vert, bordées de très petites dents, et ayant la nervure médiane, d'un blanc remarquable, ainsi que le pétiole qui est long, menu et raide: les feuilles restent long-temps vertes sur l'arbre et se tachent de brun à l'approche de leur chute.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, ventru, avec une pointe courte, anguleux et d'un brun clair; ses écailles extérieures sont ovales, munies au sommet d'une petite pointe noire.

Les fleurs naissent au nombre de sept à huit par bouquet, larges de 30 millimètres (13 lignes), creusées en soucoupe, et portées sur de courts pédoncules; elles ont les pétales ovales, concaves, distans, très onguiculés, quelquefois inégaux en longueur; les étamines ont le filet plus long que les styles, et leurs anthères sont petites et très colorées.

Le fruit est gros, oval, obtus, atteignant jusqu'à 63 millimètres (32 lignes) de hauteur et de largeur; la queue est longue seulement de 14 à 18 millimètres (6 à 8 lignes), et l'œil, planté à fleur, a ses divisions étroites étendues en étoile. La peau, d'abord d'un vert tendre, jaunit un peu à la maturité; elle est assez lisse, tiquetée de points bruns ouverts, et marquée de quelques petites taches rousses.

La chair est blanche, beurrée et fondante.

L'eau est sucrée, parfumée et très agréable.

Les loges sont petites et contiennent des pepins bien nourris, aigus, d'un brun clair ou foncé.

Cette poire mûrit à la fin d'octobre et même en novembre, et quelquefois plus tard, dit Duhamel. C'est une des plus anciennes poires, qui a toujours été estimée et qui mérite de l'être.

Obs. Je dois prévenir que le dessin ci-joint a été fait d'après un échantillon dont les fruits étaient un peu plus petits que de coutume.



Bergamotte d'automne.

299.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

POIRE BERGAMOTE PANACHÉE.

Pyrus fasciata. Poit. et Turp.

CET arbre, décrit par Duhamel, sous le nom de Bergamote suisse, est évidemment une variété de la Bergamote d'automne ; il a le même port et la même force, mais ses rameaux se distinguent par leur écorce qui a des bandes jaunes longitudinales.

Les feuilles, les fleurs n'offrant aucune différence appréciable, je les passe sous silence.

Le fruit est de moyenne grosseur, turbiné, mais aplati, haut de 63 à 72 millim. (28 à 32 lig.) sur autant de diamètre, pendu à une queue grosse et courte, placé au milieu d'un petit enfoncement ; le côté de l'œil est ordinairement plat ; cependant il s'allonge aussi un peu, selon Duhamel. L'œil est à fleur, ouvert en étoile, ou ses divisions tombent et le laissent à nu.

La peau est d'un vert pâle, rayée de bandes jaunes dirigées de bas en haut ; elle prend rarement une légère teinte rougeâtre du côté du soleil.

La chair est fondante, fine et beurrée.

Son eau est abondante, sucrée dans les bonnes années. Ses pepins sont longs, aigus, assez bien nourris.

Ce fruit mûrit en octobre, partie sur l'arbre, partie dans le fruitier.



404.

Bergamotte panachée.

Bocourt sculp.

POIRE BERGAMOTE DE SOULERS.

Pyrus suleriensis. Poit. et Turp.

BEL arbre très fertile, droit, régulier, formant une très belle quenouille; ses rameaux sont très divisés et ouverts de 45 à 90 degrés.

Ses bourgeons sont de moyenne force, d'un vert jaunâtre cuivré, érigés presque verticalement, très géniculés, marqués de petits points nombreux, arrondis; ils ont les supports peu saillans, les yex gros, courts, un peu divergens.

Les feuilles sont d'un beau vert blond, oblongues, pendantes, creusées en gouttière, longues de 95 millim. (3 pouces et demi), finement dentées, et plus vertes sur les bourses que sur les bourgeons.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, très ventru, court, d'un roux clair, anguleux, glabre, ayant toutes les écailles extérieures sensiblement mucronées.

Un bouton donne naissance à six ou sept fleurs de moyenne grandeur, portées sur de très courts pédoncules; elles ont les pétales étroits, distans, inégaux, concaves: les styles sont velus à la base.

Les fruits sont de moyenne grosseur, un peu turbinés, obtus, mais variables en forme et en grosseur; ils ont pour terme moyen 77 millim. (34 lign.) de hauteur sur 63 millim. (28 ou 30 lign.) de diamètre; leur tête est arrondie et l'œil est exactement à fleur, de moyenne grandeur, souvent irrégulier, plus ou moins comprimé; il conserve les filets des étamines dans son intérieur. La queue, légèrement enfoncée, grosse, rousse, longue de 27 millim. (1 pouce).

La peau, d'abord d'un vert clair et tiquetée de points plus verts, devient un peu jaune dans la maturité, et les points deviennent roux; il y a quelques taches frangées du côté de la tête, et on remarque presque toujours deux autres grandes taches comme l'empreinte de bractées du côté de la queue.

La chair est blanche avec un petit œil jaunâtre et quelques petites pierres; elle devient cependant beurrée et fondante dans la maturité.

L'eau est sucrée, légèrement acidulée et fort agréable.

Les pepins sont longs, bruns et bien nourris.

La maturité arrive en février et mars.



393.

Bergamotte de Soulers.

Poiteau pinx.t Bocourt sculp.t

POIRE

BERGAMOTTE DE PAQUES.

Pyrus succedanea. Poit. et Turp.

DEPUIS environ 15 ans, le nom de cette excellente poire se trouve changé sur les catalogues en celui de *Doyenné d'hiver,* soit parce qu'on ne l'a pas reconnue dans Duhamel, soit parce qu'on lui a trouvé plus de rapports avec le doyenné qu'avec les Bergamottes. Quoi qu'il en soit, il paraît que le nom de doyenné d'hiver lui restera, et qu'on oubliera peu-à-peu son ancien nom.

L'arbre est vigoureux, se greffe sur franc et sur coignassier, forme facilement une belle quenouille, et ses jeunes rameaux s'ouvrent de 25 à 30 degrés.

Ses bourgeons sont gros, d'un gris cendré, géniculés, marqués de nombreux points roux allongés, leurs yeux sont gros, saillans et divergens; les inférieurs s'allongent souvent en dards la première année, et forment bientôt des lamboudes qui rendent l'arbre naturellement fertile.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, oblongues, arquées en arrière, creusées en gouttière, acuminées, d'un beau vert un peu luisant en dessus, vert cendré en dessous, bordées de dents courtes et obtuses; les feuilles inférieures sont plus courtes que les supérieures, et le pétiole des unes et des autres est muni de deux stipules linéaires qui s'étendent comme des ailes.

Les fleurs sont nombreuses, réunies en bouquet arrondi, portées sur de courts pédoncules; elles sont grêles, assez chiffonnées, larges d'un pouce (27 millimètres), à pétales ovales, distans, onguiculés, ovales et concaves; les étamines, assez longues, à grosses anthères légèrement rosées, sont rayonnantes avant l'anthèse; les styles sont nus et un peu plus longs que les étamines.

Le fruit a absolument la forme et le volume du doyenné ordinaire; sa queue est égale-

ment grosse et courte; son œil, très peu enfoncé, a les divisions calicinales étroites et convergentes.

La peau est épaisse, d'un jaune léger et ne se colore pas au soleil; mais elle est tavelée de beaucoup de points roux, et quelquefois un réseau de cette couleur ou gris enveloppe entièrement le fruit.

La chair est blanche, fondante, fine, excellente.

L'eau est peu abondante, mais bien sucrée.

Les loges sont de moyenne grandeur et contiennent des pepins allongés.

Cette excellente poire se conserve jusqu'en mars et au-delà, ce qui est précieux pour un fruit beurré et fondant, parce qu'il y en a peu de cette qualité dans l'arrière-saison.



Bergamotte de Pâques.

Bocourt sculp.

POIRE DE BEURRÉ.

Pyrus Butyracea. Poit. et Turp.

Il n'y a qu'une voix lorsqu'il est question de convenir que le Beurré est la meilleure de toutes les poires que nous ont léguées nos pères. Ses qualités sont d'abord un gros volume et une belle forme; ensuite, ce qui est encore plus précieux, une chair très fine, fondante, beurrée, assaisonnée d'une eau abondante, sucrée, relevée d'un léger acide très agréable.

Cependant, si nous avons foi à l'assertion de M. Knight, fameux pomologiste anglais, le mérite transcendant du Beurré d'aujourd'hui ne serait rien en comparaison de celui du Beurré d'autrefois. On sent bien que ni M. Knight, ni ceux qui partagent son opinion, ne mangeaient de Beurré il y a quelques siècles, et que ce n'est pas l'expérience qui les guide; voici donc sur quoi ils se fondent. Toutes nos variétés de fruits cultivés sont le produit du hasard ou de l'industrie de l'homme; la nature ne les reconnaît pas pour ses enfans, et elle ne veille nullement à leur conservation, car, tandis qu'elle accorde constamment aux siens la faculté de se reproduire par l'acte de la génération, elle refuse constamment cette même faculté à nos variétés d'arbres fruitiers; et comme la vie d'un arbre fruitier se prolonge rarement au-delà d'un siècle, il arriverait que chaque variété s'éteindrait bientôt si nous ne prolongions pas son existence au moyen de la greffe, de la bouture ou de la marcotte. Mais, dit M. Knight, en greffant ou bouturant un arbre fruitier, vous ne le renouvelez pas, vous ne le régénérez pas au moyen de graines comme fait la nature à l'égard des plantes dont elle est la mère; ce rameau que vous greffez n'est que la continuité du rameau d'un arbre séculaire qui a transmis à ses ramifications le cachet de son âge, de ses maladies, de sa décrépitude; la greffe paraît bien ralentir un peu la marche vers l'extinction d'une variété, mais elle ne l'arrête pas.

On donne encore bien d'autres raisons pour amener à conclure que les fruits étaient autrefois meilleurs qu'aujourd'hui; mais comme ces raisons n'ont rien de consolant, nous nous abstiendrons de les rapporter. Jouissons de nos fruits tels qu'ils sont, et arrivons au positif.

Dans le commerce de fruits, on admet un Beurré gris et un Beurré doré comme deux fruits distincts, tandis que quelques écrivains ne reconnaissent pas cette distinction, et

soutiennent que la couleur dorée n'est produite que par une exposition plus chaude ou par la faiblesse ou le grand âge de l'arbre.

Quoi qu'il en soit, il y a des poiriers qui ne donnent que du Beurré gris, et d'autres qui ne donnent que du Beurré doré. Quant à la qualité, elle est la même dans l'un et l'autre, c'est-à-dire des plus excellentes, quand l'arbre est en bon sol et que le fruit jouit amplement de l'air et du soleil.

Le Poirier beurré est un des plus faciles à reconnaître parmi ses congénères; il s'élève peu, se laisse facilement diriger sous toutes les formes, se greffe sur franc et sur coignassier; il est naturellement très fertile et commence à fructifier très jeune.

Son fruit mûrit du 15 septembre au 20 octobre; il est avantageux de ne pas le laisser mûrir entièrement sur l'arbre. Lorsqu'il a pris tout son développement et qu'il commence à changer de couleur, il faut le cueillir, le porter à la fruiterie, suivre son progrès de maturation et le consommer à mesure qu'il arrive à son point de perfection. La figure ci-jointe représente le Beurré gris.



Beurré

De l'Imprimerie de Langlois.

BEURRÉ D'AMBOISE.

Pyrus butyracea rubra. Poit. et Turp.

IL existe une grande diversité d'opinions entre les auteurs classiques et les pépiniéristes au sujet des Beurrés. Les auteurs soutiennent qu'il n'y a qu'une espèce de Beurré; que le même arbre peut porter en même temps des fruits verts, des fruits gris, des fruits dorés et des fruits rouges. En effet, on voit quelquefois des fruits de ces quatre couleurs, sur un seul et même arbre. Les pépiniéristes au contraire, font des variétés de toutes ces couleurs, et les vendent comme différentes l'une de l'autre.

En examinant combien de variétés accidentelles se sont fixées par la greffe, on trouve moyen de donner raison aux auteurs classiques et aux pépiniéristes: ces derniers ont pu fixer par la greffe une branche qui portait un fruit doré ou rouge, prise au milieu d'autres branches qui n'en portaient que de vert ou de gris, et perpétuer ainsi séparément des variétés provenues d'un seul et même type, et il est très possible que le Beurré doré et le Beurré d'Amboise soient provenus de cette manière.

Mais aujourd'hui, voici une bien autre confusion qui s'introduit dans la nomenclature des fruits: ce n'est plus une ou deux variétés, mais bien trente variétés que les pépiniéristes désignent sous le nom fameux de Beurré. Ce n'est pas ici le lieu d'examiner si tous ces fruits ont des titres suffisans pour entrer dans la famille des Beurrés, mais je ne crois pas que si La Quintinye et Duhamel revenaient, ils sanctionnassent une telle fournée; pour mon compte, j'en connais plusieurs qui, quoique de très bons fruits, n'ont pas les caractères dans le port de leur arbre ni dans le fondant de leur chair qui constituent ceux du Beurré, et qui en seront certainement éliminés, si un jour il se trouve un homme doué de la faculté de l'analyse, assez hautement placé pour refondre la nomenclature des fruits, la baser sur les affinités, et fermer la porte à l'arbitraire. Les fruits jouent un assez grand rôle dans l'économie domestique et commerciale, pour que leur nomenclature soit soumise à une révision aussi bien que les autres branches de l'histoire naturelle et de la chimie.

Quant au Beurré d'Amboise, qui m'occupe actuellement, et que l'on nomme aussi Beurré d'Isambert, il prend un si beau rouge qu'on a cru devoir le figurer ici. Quant à ses

qualités, elles sont absolument les mêmes que celles du Beurré gris le plus parfait, dont je parlerai plus tard.

Ainsi, outre les variations de forme et de grosseur, le Beurré d'Amboise se reconnaît à sa couleur rouge, et à la couleur rougeâtre de ses bourgeons. L'époque de sa maturité est la même que celle du Beurré gris, de septembre en octobre.



Beurré d'amboise.

341

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp.t

POIRE BEURRÉ D'ANGLETERRE.

Pyrus Anglica. Poit. et Turp.

JE commence par rappeler que nous avons cultivé cette Poire long-temps avant qu'elle fût connue en Angleterre, et conséquemment elle ne vient pas de ce pays comme plusieurs le croient.

L'arbre qui la produit doit être greffé sur franc, parce qu'il est naturellement très fertile et d'une moyenne vigueur. Il préfère le plein vent et n'a pas besoin d'être taillé; alors il devient un bel arbre pyramidal, dont les rameaux forment d'abord un angle de 45 degrés, mais qui bientôt s'ouvrent davantage et laissent pendre leurs extrémités par le poids du fruit qui les charge tous les ans. Ces rameaux sont très divisés, et couverts d'une écorce grise ou noirâtre; celle du tronc se crevasse de très bonne heure et se détache par lambeaux.

Les bourgeons sont d'une force médiocre, d'un gris cendré, beaucoup moins rouges et moins géniculés à chaque nœud que ceux du Beurré ordinaire, munis de points allongés, peu nombreux, d'un roux cendré; ils ont les supports saillans, les yeux très larges, comprimés à la base, éloignés du bourgeon par le sommet.

Les feuilles sont petites, ovales, allongées en pointe, courbées en dessous en portion de cercle, d'un vert foncé et luisant en dessus, et bordées de dents arrondies; le pétiole est muni de petites pointes noires ainsi que la nervure médiane. Dans l'automne ces feuilles prennent le plus souvent une teinte bronzée.

Le bouton à fruit est gros, roux, conique, aigu; au printemps on en voit sortir de huit à dix fleurs planes, larges de 41 millim. (18 lig.) portés sur de longs pédoncules cotonneux.

Le fruit varie beaucoup en grosseur, mais très peu en forme et en couleur; on le trouve toujours ventru et arrondi du côté de l'œil, allongé en pointe du côté de la queue; le plus souvent il diminue de ce côté avec une progression telle qu'on ne voit où il finit ni où commence la queue; quelquefois aussi il y a des boursouflures à l'union du fruit avec la queue. La hauteur moyenne d'un beau fruit est de 6 à 8 cent. (2 à 3 pouces), et sa queue est longue de 14 à 34 millim. (6 à 15 lig.) L'œil est placé à fleur et conserve les étamines desséchées dans son intérieur; ses divisions sont d'une petitesse remarquable.

La peau est épaisse, dure, d'un vert gris, tiquetée d'une grande quantité de petits points roux qui font tache en quelques endroits.

La chair est blanche, fondante, demi-beurrée.

L'eau est abondante, sucrée, relevée, d'un goût agréable.

Les pepins sont très noirs; plusieurs avortent.

Cette Poire, extrêmement commune, mûrit de la mi-septembre à la fin d'octobre. Pendant ce temps, elle est très abondante sur les marchés, dans les rues, sur les ponts. Elle se blettit promptement; mais prise au point de sa parfaite maturité elle est excellente, et comme elle n'est jamais chère, parce qu'elle ne peut pas se garder, c'est la Poire du peuple, c'est elle que les revendeuses, tolérées sur le Pont-Neuf et ailleurs, offrent aux ouvriers qui passent, en leur criant à tue-tête : Un sou le tas, les Anglais, un sou le tas!



Beurré d'Angleterre.

90

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc

POIRE BEURRÉ ROMAIN.

Pyrus romana. Poit. et Turp.

L'ARBRE qui produit ce fruit ne ressemble pas du tout à celui qui produit notre Beurré gris ou doré ; son fruit même n'a ni la forme ni la couleur d'un Beurré; mais sa chair est beurrée, et cela suffit pour le faire entrer dans la famille. Duhamel ne l'a pas connu. C'est un petit arbre couvert d'une écorce grise très crevassée, et qui affecte assez naturellement la forme pyramidale. Ses rameaux sont courts, très divisés et dirigés à-peu-près sous l'angle de 45 degrés.

Ses bourgeons sont très gros, courts, obtus, d'un vert roussâtre, fendillé, assez géniculés, munis de points cendrés très longs, et marqués à chaque nœud d'une petite bande en anneau, caractère particulier à cette espèce. Les supports sont peu saillans, et les yeux sont gros et fort courts.

Les feuilles sont ovales-oblongues, d'un vert noir luisant, lisses, un peu creusées en gouttière, arquées en arrière, aiguës, épaisses, raides, finement dentées, à nervures saillantes en dessous.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, obtus, ventru, anguleux, très roux, et un peu velu dans la partie supérieure.

Ce bouton donne naissance à 8 ou 9 fleurs grandes, planes, portées sur des pédoncules assez verts, longs de 18 à 27 millim. (8 à 12 lignes) et légèrement pubescens : ces fleurs ont les pétales oblongs, distans les uns des autres, obtus ou échancrés au sommet ou finissant en navette aux deux bouts; les styles sont velus à la base.

Le fruit est allongé comme un Saint-Germain, mais plus ventru, haut de 80 à 95 millim. (3 à 3 pouces et demi), diminuant vers la queue, et se terminant de ce côté d'une façon obtuse et quelquefois obliquement. La tête est arrondie; l'œil est petit et se trouve presque à fleur.

La peau, d'abord d'un vert foncé, jaunit un peu en mûrissant; elle est couverte de beaucoup de points gris et de taches rousses ; le sommet est même entièrement couvert de ces taches; et quelquefois la base l'est aussi.

La chair est blanche, fine, fondante. L'eau est sucrée, parfumée, très bonne.

Les loges sont petites et contiennent des pepins fauves, courts, assez aplatis.

Cet excellent fruit est peut-être un peu moins fondant que le Beurré gris, mais il est plus parfumé. Il mûrit du commencement à la fin de septembre.

J'observe que, quoique cet arbre fleurisse beaucoup, il n'est pas habituellement très chargé de fruit.



Beurré Romain.

348.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.t

POIRE BEURRÉ D'ARENBERG.

Pyrus arenbergia. Poit. et Turp.

ARBRE de moyenne vigueur, paraissant cependant devoir devenir plus grand que le Beurré gris.

Ses rameaux sont ouverts à angle droit et ses bourgeons cuivrés, gros à la base et diminuant sensiblement de grosseur vers le haut, offrent presque tous des cannelures torses dans la partie supérieure; ils ont les supports très saillans, les yeux comprimés et obtus; ceux de ces yeux qui occupent le milieu des rameaux, s'allongent assez souvent en dard et ont alors beaucoup de feuilles.

Les feuilles sont en général moins larges, moins luisantes et moins arquées en arrière que celles du Beurré gris; elles sont sensiblement dentées, épaisses, lisses, peu ou point gaufrées, et portées par de très forts pétioles.

Les boutons à fruit sont de moyenne grosseur, oblongs, avec une pointe raccourcie, très bruns et lisses en dessus; il sort de chacun de ces boutons de huit à douze fleurs serrées en corymbe convexe, portées sur des pédoncules longs de 9 à 12 lignes (20 à 27 millimètres); chaque fleur est large de 12 à 14 lignes (20 à 33 millimètres), ouverte en soucoupe, d'un beau blanc; les étamines, un tiers plus courtes que les pétales, restent presque droites, et ne divergent pas en rayonnant comme dans la plupart des autres espèces; les styles, un peu plus courts qu'elles, sont glabres dans toute leur longueur.

Le fruit est gros, obtus aux deux bouts, ventru, ayant quelquefois le ventre au milieu de sa longueur; il est haut de 3 pouces et demi (93 millimètres) sur 3 pouces (81 millimètres) de diamètre; la queue, longue d'un pouce (27 millimètres) et plus, est plantée dans un enfoncement plus ou moins régulier et plus ou moins côtelé; l'œil, au contraire, est logé dans un enfoncement étroit, assez régulier, et ses divisions persistent et se contractent en gouttière.

La peau est d'abord verte, un peu épaisse, marquée partout de petits points gris qui deviennent roux quand la peau passe au vert jaunâtre dans la maturité.

La chair est blanche, avec un petit œil jaunâtre, fine, fondante, délicieuse.

L'eau est abondante, sucrée, légèrement parfumée.

Cette excellente poire, qui passe pour la meilleure de toutes celles dont les jardins se

sont enrichis depuis quarante ans, mûrit de la fin d'octobre à la fin de janvier. On greffe l'arbre sur franc et sur coignassier.

Cette très excellente poire, dit Lindley, est supposée avoir été obtenue par M. Deschamps, en Belgique; elle a été envoyée au jardin de la société horticulturale de Londres, en 1820, par M. Parmentier, d'Enghien; mais déjà M. Noisette l'avait importée en France dès 1805.



Beurré d'Arenberg.

De l'Imprimerie de Langlois.

H. Legrand sculp.t

POIRE

DE BEURRÉ DE CHAUMONTEL.

Pyrus Caumontel. Poit. et Turp.

VOICI enfin une excellente Poire dont la naissance et le lieu de son origine ont été remarqués. Merlet, qui a fait imprimer son livre en 1694, dit qu'elle était venue depuis peu d'années sur un sauvageon à Chaumontel, près Luzarches, et « qu'il en a mangé sortant de son sauvageon vers la Pentecôte.» La Quintinye, dont le livre a été imprimé en 1690, n'en parle pas.

Duhamel a fait imprimer son traité des arbres fruitiers en 1782, et dit que le premier Poirier Beurré de Chaumontel existait encore à Chaumontel même, dans la même place où il était venu de pepin, il y avait environ cent ans; que son tronc avait dix-sept pieds neuf pouces depuis terre jusqu'aux premières branches; que ce tronc avait trois pieds huit pouces et demi de circonférence pris du sol, et trois pieds deux pouces à la naissance des branches; qu'il était creux ainsi que les grosses branches, mais d'une vieillesse encore vigoureuse et féconde; enfin que le seigneur du lieu et possesseur de ce Poirier venait de lui en envoyer des Poires qu'il a fait dessiner et graver.

Je rappelle d'abord que Chaumontel se trouve dans le département de l'Oise, et je propose d'enregistrer comme constant, que le Poirier qui porte le nom de cet endroit est né vers l'an 1690, d'un pepin dont l'espèce n'avait pas été remarquée.

Cette affaire ainsi réglée, j'ai à dire actuellement que cet arbre a, dans son aspect et ses détails, beaucoup de rapports avec le Poirier de Beurré proprement dit; que son fruit est également beurré, et que, comme la nature leur a donné beaucoup de ressemblance, nos prédécesseurs auraient dû faire comme elle, et dire Beurré de Chaumontel au lieu de *Bezy* de Chaumontel; *Bezy* est un mot patois que l'Académie passe sous silence, que Napoléon Landais définit mal, et que j'aurai occasion d'expliquer plus tard. Au reste, le bon sens se fait jour peu-à-peu, et l'usage se répand de plus en plus de dire Beurré de Chaumontel en parlant de cette Poire.

Le Poirier de Chaumontel est de moyenne force et assez fertile; on le greffe avec succès sur franc et sur coignassier. Soumis à la taille et palissé contre un mur, ses fruits deviennent plus gros et plus colorés.

En général, la Poire de Beurré de Chaumontel varie considérablement dans sa forme, sa grosseur, sa saveur et son époque de maturité. Elle est toujours allongée, ventrue

obtuse aux deux bouts, haute de trois à quatre pouces; j'en ai vu qui avaient même cinq pouces de hauteur et pesaient vingt-huit onces; mais ce cas est rare.

La peau d'abord d'un vert grisâtre, tavelée de gris et piquetée de points roux, passe ensuite au jaune et se lave en rouge plus ou moins vif du côté du soleil.

La chair est demi beurrée, très bonne, très fondante dans les terres douces et substantielles, mais quelquefois un peu pierreuse dans les terres moins convenables.

Son eau est sucrée, relevée, délicieuse.

La plupart de ses pepins avortent, et même le fruit n'a souvent que quatre loges.

L'époque de la maturité de cette excellente Poire varie beaucoup. Il s'en conserve ordinairement jusqu'à la fin de février, mais quelquefois on n'en a plus dès janvier. S'il est vrai que Merlet en ait mangé vers la Pentecôte, cela ne se voit plus aujourd'hui.



Bezi de Chaumontel. 56.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE BEZY D'HERY.

Pyrus Heryana. Poit. et Turp.

CET arbre est d'une petite stature, très rameux, diffus, souvent tortueux; il a l'air d'un sauvageon languissant.

Ses bourgeons sont petits, sensiblement géniculés, d'un fauve rougeâtre, mais munis d'un coton blanc poudreux; ils ont les yeux gros, coniques, médiocrement écartés.

Les feuilles sont ovales en cœur, planes, la plupart convexes, acuminées, longues de 68 à 80 millim. (2 pouces et demi à 3 pouces), cotonneuses en dessous et en dessus, presque toujours d'un vert jaunâtre : les plus petites sont entières en leur bord, les plus grandes sont inégalement dentées.

Le bouton est ovale, de moyenne grosseur, un peu conique, d'un brun clair, anguleux et glabre: il donne naissance à dix ou douze fleurs, larges de 31 millimètres (14 lignes), portées sur des pédoncules menus, sensiblement cotonneux, longs de 18 à 27 millim. (8 à 12 lignes): ces fleurs ont les pétales distans, onguiculés, plissés ou chiffonnés dans la partie supérieure : les styles sont glabres et leur base est entourée d'un mamelon assez élevé.

Le fruit est de moyenne grosseur, très régulier, comme turbiné, mais rétréci aux deux extrémités, de sorte que le ventre se trouve au milieu de la longueur; il a de 68 à 80 millim. (2 pouces et demi à 3 pouces) de diamètre; son œil est ouvert, conserve les étamines desséchées et se trouve logé dans un petit enfoncement: la queue est menue et fort longue.

La peau est fine, lisse, nue, et devient d'un jaune pâle presque blanc dans la maturité.

La chair est blanche, cassante sans pierres; elle laisse un peu de marc dans la bouche.

Son eau est abondante, sucrée, mais pas assez relevée; beaucoup de pepins avortent; ceux qui persistent sont longs, bruns, comprimés d'un côté.

La maturité de ce fruit arrive en novembre et décembre; son mérite est équivoque et peut être contesté.

Selon la Bretonnerie, *Bezy*, en breton, veut dire sauvageon; de sorte que *Bezy d'hery* veut dire sauvageon trouvé dans la forêt d'Hery en Bretagne.



Bezy d'hery.

277.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Gabriel sculp.t

POIRE BEZY DE LA MOTTE.

Pyrus deliciosa. Poit. et Turp.

ARBRE de moyenne force, épineux selon Duhamel, s'élevant assez droit et formant une quenouille passable; il est d'ailleurs très fertile et porte son fruit par bouquets; son écorce est grisâtre; elle se crevasse beaucoup. Les rameaux s'étendent horizontalement et sont fort divisés.

Ses bourgeons sont longs, minces, d'un vert cuivré, un peu rouges, légèrement géniculés, marqués de beaucoup de points allongés, cendrés; les yeux inférieurs s'allongent souvent en dards dans la même année de leur naissance.

Le feuillage est d'un vert foncé luisant; une partie des feuilles basses sont ovales, grandes, plus vertes, convexes, arquées en arrière avec une pointe courte, tandis que les supérieures, ou celles de la plus grande partie des bourgeons, sont allongées, étroites, aiguës et d'un vert plus pâle.

Le bouton est oblong, aigu, roux, glabre, très peu anguleux; il donne naissance à sept ou huit fleurs de moyenne grandeur, grêles, ouvertes en soucoupe, portées sur de courts et menus pédoncules.

Le fruit est gros, à-peu-près turbiné, mais obtus et comme un peu écrasé, haut de 68 à 80 millim. (30 à 36 lignes) sur à-peu-près autant de diamètre, bien ventru, ayant au sommet une cavité arrondie, au fond de laquelle est l'œil qui est petit, et dont les divisions sont courtes, étroites et divergentes; le côté opposé est obtus, un peu étranglé, et a aussi un petit enfoncement dans lequel s'implante la queue qui est grosse, verte d'un bout, rousse de l'autre, longue de 23 à 27 millim. (10 à 12 lignes).

La peau est verte, marquée d'une grande quantité de gros points roux qui se réunissent et font tache autour de l'œil; elle jaunit un peu dans la maturité et les points deviennent plus apparens.

La chair est blanche, fine, très fondante.

L'eau est douce, sucrée, très bonne.

Les pepins sont grands, noirs, plats, allongés. L'axe des loges est souvent désuni.

Cette excellente poire mûrit en octobre et novembre. Duhamel observe qu'elle ne réussit bien qu'en plein vent.



405.

Poiteau pinx.

Bezy de la motte.

Bocourt sculp.

POIRE BEZI DE MONTIGNY.

Pirus montana. Poit. et Turp.

CE Poirier est de moyenne vigueur, se tient bien et forme une belle quenouille.

Ses bourgeons sont longs, gros et obtus, géniculés, rougissant au soleil, marqués de points, les uns ronds, les autres allongés; ils ont les yeux gros, courts et obtus.

Les feuilles sont ovales, de moyenne grandeur, raides, pendantes, d'un très beau vert luisant, terminées en pointe aiguë fort courte, et ayant les nervures saillantes en dessous.

Le bouton à fruit est petit, ovale, un peu pointu, et d'un roux léger. Il donne naissance à un bouquet de six à huit fleurs, petites, bien ouvertes, régulières, larges de 27 à 29 millim. (12 à 13 lig.), portées sur de courts pédoncules assez verts et un peu cotonneux.

Le fruit a la forme, la couleur et la grosseur d'un doyenné; il est turbiné, obtus, toujours régulier : l'œil est presque à fleur; la queue est grosse, courte, et ordinairement fauve.

La peau est d'abord d'un vert clair, lisse, fine, marquée de très petits points, et assez souvent de quelques taches brunes plus ou moins grandes; il y en a presque toujours une qui couvre le bout où s'insère la queue.

La chair est très blanche, très fine, fondante.

L'eau est abondante, sucrée, musquée.

Les loges sont de moyenne grandeur, et contiennent des pepins d'un brun foncé, assez longs et aigus.

Cette excellente poire mûrit vers le 15 octobre; elle ne ressemble au doyenné que par la forme et la couleur; elle lui est bien supérieure en ce qu'elle n'a pas l'inconvénient de devenir cotonneuse comme lui.



Bezi de Montigny.

320.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.

POIRE
BLANQUET A LONGUE QUEUE.

Pyrus longipes. Poit. et Turp.

IL paraît qu'en établissant la petite tribu des Blanquets, les jardiniers n'ont eu en vue que de rapprocher certains fruits d'été qui étaient tous d'un vert blanchâtre, et qu'ils ont négligé la comparaison de plusieurs caractères plus importans, tels que la grosseur et la forme des boutons, la grandeur de la fleur, le goût et la saveur du fruit, car cette tribu renferme des arbres et des fruits très différens entre eux.

Le Blanquet à longue queue est un arbre très fertile, assez vigoureux, droit, et dont les rameaux, lorsque le poids annuel du fruit ne leur a pas encore fait prendre une direction inclinée, s'élèvent plus verticalement que ceux du gros Blanquet.

La plupart des bourgeons sont verticaux, tous bien nourris, géniculés, assez rouges, munis de points les uns ronds les autres allongés.

Les feuilles, généralement plus étroites que celles du gros Blanquet, sont ovales, oblongues, creusées en gouttière, luisantes, d'un vert gai en dessus, dentées, terminées en pointe courte : sur les bourgeons, le pétiole est ordinairement rouge à la base.

Le bouton à fruit est très gros, allongé, roux, pentagone, un peu velu.

Chaque bouton donne naissance à huit ou douze fleurs de moyenne grandeur qui ne s'épanouissent pas entièrement; elles restent aux trois quarts ouvertes, ont les pétales ovales, concaves, entiers; les pédoncules qui les portent sont menus, longs de 34 à 41 millimètres (15 à 18 lignes), légèrement pubescens et munis de petites bractées.

Les fruits sont nombreux et naissent par bouquets inclinés; ils ont assez la forme d'une toupie ou d'une bobine; leur longueur est de 36 à 45 millimètres (16 à 20 lignes); le côté de la tête diminue un peu et l'œil est placé à fleur; l'autre bout s'abaisse jusqu'à se confondre avec la queue qui est assez longue, plus mince au milieu qu'aux deux bouts : on remarque toujours quelques plis à l'endroit où elle s'unit au fruit.

La peau est fine, d'un vert pâle, tiquetée de points plus verts, et devient assez jaune dans l'extrême maturité.

La chair est blanche, fine, fondante; elle contient un peu de marc et de petites pierres.

L'eau est assez abondante, un peu musquée, agréable.

Les pepins sont noirs ou blancs; beaucoup avortent comme dans la plupart des Poires hâtives.

Ce fruit mûrit fin de juillet et commencement d'août, six ou huit jours après le petit Blanquet, et six ou huit jours avant le gros.



Blanquet à longue Queue. 77.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE GROS BLANQUET.

Pyrus albicans. Poit. et Turp.

ARBRE très fertile, très vigoureux, s'élevant à une grande hauteur avec un tronc droit, régulier. Ses rameaux forment avec la tige des angles de 45 à 90 degrés.

Les bourgeons sont gros, cendrés, marqués de gros points ronds, un peu géniculés, arqués, parce qu'ils croissent d'abord dans une direction horizontale, et qu'ensuite leur sommet recherche la direction verticale; les plus petits paraissent anguleux et rougeâtres. Quoique ces bourgeons soient très gros, leurs yeux inférieurs ne se développent jamais la même année, non plus que ceux des autres Blanquets, tandis que dans d'autres espèces, même moins vigoureuses, ces yeux se développent toujours; ce qui semble prouver que ce développement tient à l'organisation et non à la vigueur de l'arbre.

Les feuilles sont ovales, assez planes, ordinairement un peu rétrécies à la base, rarement arrondies dans cette partie, toujours terminées en pointe aiguë au sommet, d'un vert assez foncé et luisant en dessus, pâles en dessous, longues de 80 à 108 millimètres (3 à 4 pouces), la plupart sans dentelure à la circonférence, excepté celle des bourses qui sont sensiblement dentées.

Les boutons à fruits sont de moyenne grosseur, ovales, ventrus, terminés en pointe courte, légèrement anguleux, glabres et d'un brun roux.

Un bouton donne naissance à 6 ou 8 fleurs assez planes, larges de 34 à 40 millimètres (15 à 18 lignes) portées sur des pédoncules un peu cotonneux, longs de 27 millimètres (1 pouce).

Le fruit a 54 millimètres (2 pouces) de diamètre, d'une forme ovale ou arrondie, peu constante, car assez souvent le sommet du fruit s'élève en un mamelon, et le côté de la queue s'allonge et diminue en pointe arrondie; alors la queue est grosse et longue de 14 à 18 millimètres (6 à 8 lignes); d'autres fois le fruit est presque rond et la queue extrêmement courte.

La peau est assez épaisse, d'abord d'un vert blanchâtre, ensuite d'un jaune clair en mûrissant, et, selon Duhamel, tant soit peu lavée de rouge clair du côté du soleil; mais

quel que soit le point de maturité de la poire, cette peau est toujours marquée de beaucoup de gros points verts.

La chair est cassante et laisse un peu de marc dans la bouche.

L'eau est abondante, musquée, sucrée, agréable.

Les pepins sont noirs, de médiocre grosseur, et avortent souvent.

Cette poire mûrit dans les premiers jours d'août, elle n'est pas sans mérite parmi celles de la saison.



Gros Blanquet. 68.

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE PETIT BLANQUET.

Pyrus elenchus. Poit. et Turp.

DUHAMEL dit positivement que le Petit Blanquet est un arbre plus vigoureux que le Gros Blanquet ; cependant j'ai toujours vu le premier moins élevé que le second. Il est d'une grande fertilité sur franc et sur coignassier ; ses rameaux s'étendent assez horizontalement. Ses bourgeons sont gros et courts, verts, ponctués de lenticelles.

Les feuilles, moins grandes que celles du Gros Blanquet, sont ovales, pointues, un peu concaves, d'un beau vert tendre en dessus, pâles et sensiblement réticulées en dessous, entières ou presque entières sur les bourses, dentées sur les bourgeons.

Le bouton à fruit est de médiocre grosseur, ovale, arrondi sur son diamètre, glabre, roux.

D'un seul bouton, il sort au printemps huit à dix fleurs, moins grandes que dans le Gros Blanquet.

Le fruit a ordinairement la forme d'une perle en poire, mais il varie de forme et de grosseur : on en trouve qui ont depuis 27 jusqu'à 54 millim. (1 à 2 p.) de hauteur. Tous ont l'œil à fleur et ouvert ; il conserve ses divisions et les étamines desséchées. La queue, grosse et charnue, a toujours quelques plis vers le point de son union avec le fruit.

La peau est presque blanche, tirant un peu sur le jaune, fine, comme transparente, d'un jaune cire près de la queue.

La chair est blanche, cassante, un peu pierreuse.

L'eau est musquée, agréable, peu abondante.

Ce petit fruit mûrit fin de juillet et commencement d'août.



Petit Blanquet.

112

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE BON CHRÉTIEN D'ÉTÉ.

Pyrus Pompeiana æstiva. Poit. et Turp.

Le Bon Chrétien d'été est un arbre très vigoureux, qu'il faut greffer sur coignassier, si l'on veut en jouir le plus tôt possible, car sur franc il est long à se mettre en rapport; mais aussi quand il a acquis une certaine étendue en plein vent, il fructifie abondamment. Son tronc, couvert d'une écorce grise et crevassée, s'élève à une grande hauteur, et ses rameaux très ouverts s'inclinent et pendent de tous côtés.

Ses bourgeons sont très longs, tortueux ou arqués, divergens de toutes parts, d'un vert cendré à la base, cuivrés dans la partie supérieure; les côtes élevées qui distinguent si bien les bourgeons du Bon Chrétien d'hiver, sont à peine visibles ici; au reste ces deux arbres diffèrent beaucoup par d'autres caractères.

Les feuilles des bourses et celles qui se trouvent vers la base des bourgeons sont grandes ovales ou arrondies, portées sur de longs pétioles grêles; celles du haut des bourgeons sont plus petites et presque en cœur; toutes sont d'un vert foncé en dessus, bordées de dents quelquefois émoussées, quelquefois aiguës; dans l'état adulte elle ont perdu leurs stipules.

Les boutons à fruit sont petits, allongés en navette et roux.

Chaque bouton donne naissance à six fleurs aussi grandes que celle du Poirier Epargne et de la même forme, c'est-à-dire qu'elles sont des plus grandes, concaves, portées sur des pédoncules assez menus, raides, divergens, légèrement cotonneux, longs de 45 à 54 millimètres et munis de bractées filiformes; les étamines sont divergentes et les styles parfaitement glabres.

Le fruit est gros, pyramidal, ventru un peu étranglé vers les deux tiers de sa hauteur, caractère d'ailleurs propre aux Bons Chrétiens, haut de 81 millimètres et plus, sur presque autant de diamètre à l'endroit le plus renflé, d'une périphérie inégale ou plus ou moins bosselée. La queue est grosse, longue d'environ 54 millimètres, épaissie aux deux extrémités, toruleuse et charnue du côté par où elle tient au fruit. L'œil est placé dans un petit enfoncement étroit, et les divisions calicinales persistantes paraissent doubles en nombre parce que les protubérances qui sont entre elles ont pris un accroissement considérable.

La peau, d'abord verte et tiquetée de points plus verts, se colore ordinairement d'un rouge faible de cinabre du côté du soleil, et devient jaune dans l'ombre à la maturité.

La chair est blanche, demi fondante, pierreuse dans toute son épaisseur, mais davantage vers les loges où les pierres sont plus grosses.

L'eau est abondante, sucrée, délicieuse.

Cette poire, l'une des meilleures de la saison, mûrit au commencement de septembre, après le Bon Chrétien d'été musqué, mais qui ne la vaut pas. A l'exposition du nord, elle ne se colore pas, mais elle se conserve jusqu'aux gelées.



Bon Chrétien d'été

110.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE

BON CHRÉTIEN D'ÉTÉ MUSQUÉ.

Pyrus pompeiana moschata. Poit. et Turp.

LA Quintinye et tous les auteurs qui sont venus depuis, ont eu soin de nous prévenir que le Bon Chrétien d'été musqué ne réussit pas sur coignassier, et qu'il faut nécessairement le greffer sur franc. Calvel assure de plus qu'il ne s'accommode pas de tous les terrains et de toutes les expositions, ce qui est très croyable.

Ce Bon Chrétien est un arbre de bonne vigueur, bien droit, à rameaux assez ouverts et formant une belle quenouille; ses bourgeons, assez rougeâtres, sont tiquetés, anguleux et géniculés.

Les feuilles sont petites, ovales, un peu tourmentées, très arquées en arrière, d'un beau vert en dessus : les unes entières en leur bord, les autres légèrement et inégalement dentées; celles qui sont ainsi dentées sont de plus bordées d'un léger duvet.

Le bouton à fruit est petit, ovale ou oblong, très brun, légèrement anguleux, et terminé en pointe obtuse.

Ce bouton donne naissance à six ou sept fleurs concaves, larges de 30 à 34 millim. (14 à 15 lig.), portées sur des pédoncules, longs et menus, peu cotonneux et marqués de cicatrices, par la chute de plusieurs bractées. Ces fleurs sont à 5 ou 6 pétales inégaux, et souvent chiffonnés; les styles, plus longs que les étamines, ont la base entourée d'un petit bourrelet plus élevé que dans la plupart des autres espèces.

Le fruit est de moyenne grosseur et varie beaucoup dans sa forme; il est le plus souvent allongé en calebasse, quelquefois raccourci et très ventru, mais on y reconnaît toujours un Bon Chrétien. Sa hauteur ordinaire est de 8 centimètres (3 pouces), et son diamètre 6 centimètres (2 pouces); sa surface est toujours un peu bosselée ou inégale, et son œil, de moyenne grandeur, est plus souvent presque à fleur que resserré entre quelques protubérances : le côté opposé à l'œil se termine d'une façon obtuse, et forme quelques petites côtes entre lesquelles s'insère la queue, qui es grosse, verdâtre, bosselée, et longue de 3 centimèt. (1 pouce).

La peau est jaune, tiquetée de petits points gris, et fouettée de rouge du côté du soleil.

La chair est blanche, grenue, cassante, parsemée de points verts, et un peu pierreuse autour des loges.

Son eau est abondante, toujours musquée, mais peu sucrée.

Les pepins sont bruns ou fauves, extrêmement courts.

Cette poire commence à mûrir à la fin d'août et dans le commencement de septembre. C'est, pour moi, un fruit médiocre : on lui reproche de se crevasser au soleil à une exposition chaude. La Quintinye en faisait pourtant assez de cas, et la croyait digne d'entrer la soixante-quinzième dans une plantation de 500 poiriers. Le Berriays conseille de laisser à la taille toutes les petites branches entières sur ce poirier, parce que les boutons à fruit se forment mieux aux extrémités de ces petites branches qu'ailleurs.



Bonchrétien d'Eté musqué. 259.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Perrot sculp.t

POIRE
BON-CHRÉTIEN D'ESPAGNE.

Pyrus Hispanica, Poit. et Turp.

MERLET a dit : « La poire de Bon-Chrétien d'Espagne est grosse, longue, très belle, d'un rouge de vermillon, dont la chair est très délicate, tendre et pleine d'eau. »

Rien n'est plus vrai que la première partie de cette description, mais je prends des réserves contre la seconde. Voyons à présent La Quintinye, ce juge sévère, chargé de fournir de fruits la table de Louis XIV. On ne sera peut-être pas fâché de trouver ici un échantillon du style de ce fondateur et directeur du jardin fruitier potager du grand roi. D'abord, je rappelle que La Quintinye n'aimait pas les poires cassantes, et qu'en conséquence il ne donne au Bon-Chrétien d'Espagne que la deux cent soixante-sixième place dans son jardin. Après donc avoir placé cette poire au deux cent soixante-sixième rang, il dit :

« Le Bon-Chrétien d'Espagne est presque de toutes les poires, celle qui m'a autant embarrassée ; peu s'en faut que je n'aye honte de le dire, je me suis naturellement trouvé enclin à l'estimer d'abord par sa figure, on ne s'en sçauroit quasi défendre. C'est une grande poire, grosse, longue, et bien faite en pyramide, ressemblant tout-à-fait, par là, à un très beau Bon-Chrétien d'hiver, d'où lui est venu le beau nom qu'elle porte ; elle a d'un côté un beau rouge éclatant tout piqueté de petits points noirs, et de l'autre côté elle est blanche jaunâtre. Sa chair est la plus cassante de toutes celles que je connois, elle a d'ordinaire une eau douce, sucrée, et assez bonne quand elle est venue dans un bon fonds, et qu'elle est dans sa parfaite maturité qui arrive communément depuis la my-novembre jusqu'à la my-décembre, et va quelquefois jusqu'en janvier. C'est par toutes ces qualités-là que pendant deux ou trois ans, j'avois conçu une grande estime pour elle : mais outre que dans cette saison nous avons toutes nos principales poires tendres et fondantes, et que depuis plus de vingt ans j'ay toujours trouvé à celle-là la chair si rude, si grossière et si pierreuse, et particulièrement dans les terroirs, et les années un peu humides, qu'enfin malgré ma première inclination il a fallu se résoudre à lui refuser entrée dans beaucoup de jardins, et ainsi je suis d'avis

qu'on se contente d'en souffrir au moins quelques arbres dans ceux, où le nombre des buissons passe deux cent cinquante, et où le fonds est passablement bon : toujours a-t-elle cet avantage, qu'elle paye de bonne mine dans l'ornement des pyramides. »

On voit que La Quintinye n'était pas tendre pour les poires cassantes ; son jugement est bien fondé, mais il me semble un peu trop sévère. Quant à Merlet, il était tout-à-fait dans l'erreur en attribuant au Bon-Chrétien d'Espagne une chair très délicate et tendre.

A présent, voyons le jugement que Duhamel a porté du Bon-Chrétien d'Espagne environ quatre-vingts ans après La Quintinye.

La forme, la grosseur et la couleur sont toujours les mêmes. « Sa chair, dit -il, est blanche, semée de quelques points verdâtres, sèche, dure, cassante, ou tendre et pleine d'eau, suivant les années et les terrains. Ce fruit veut une terre douce, légère, sèche.

« Son eau est douce, sucrée et d'assez bon goût, lorsque l'arbre est planté dans un bon terrain, à une bonne exposition, et que le fruit a acquis une parfaite maturité.

« Cette poire mûrit en novembre et décembre. On peut en faire plus de cas que La Quintinye. Au moins, elle est une des plus belles, et très bonne en compote ; et lorsqu'elle est bien conditionnée, elle peut se manger crue. »

Depuis Duhamel cette poire n'a pas changé, et je n'ai rien à ajouter à ce qu'il en a dit.



Bon-chrétien d'Espagne. 92

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

BON-CHRÉTIEN D'HIVER.

Pyrus Pompeyana. Poit. et Turp.

CE fruit (après les Pommes d'or du jardin des Hespérides, s'entend) est celui sur lequel les érudits se sont le plus exercés. Les uns font remonter son origine jusqu'aux Romains, et croient le reconnaître dans le *Volemum* ou le *Crustimium* de ce peuple conquérant; d'autres, plus modestes, disent que nous le devons à saint François-de-Paule, qui l'aurait apporté de la Calabre en France, sous Louis XI; enfin d'autres encore disent que c'est saint Martin, évêque de Tours, qui l'a trouvé. Nous laissons au lecteur le plaisir de rechercher laquelle de ces trois versions est la plus probable.

Quoi qu'il en soit, le Bon-Chrétien d'hiver tient une place distinguée dans les jardins, et sa réputation, basée sur son volume et sa longue garde, est encore loin de s'affaiblir.

La Quintinye, fondateur et directeur du jardin potager de Louis XIV, à Versailles; a, dans une audience solennelle, fait venir toutes les Poires devant lui, leur a fait exposer leur mérite respectif, leur prétention à la prééminence: les deux plus redoutables champions étaient le Beurré et le Bon-Chrétien, le combat a été long entre eux; ils se sont porté et paré de furieuses bottes, mais enfin le Beurré, sans s'avouer vaincu, a cédé, et le juge La Quintinye a proclamé le Bon-Chrétien la première des Poires.

Mais la postérité, toujours épilogueuse, n'a pas ratifié complètement le jugement de La Quintinye; elle a même cru voir que le juge avait agi dans son propre intérêt, en ce que, étant obligé par sa place, à fournir des compotes à la table du grand roi pendant l'hiver, aucune Poire n'était capable de lui en donner aussi long-temps que le Bon-Chrétien d'hiver.

Cela est vrai, le Bon-Chrétien a encore un autre avantage; c'est qu'il ne pourrit pas, et peut paraître sur les tables somptueuses pendant quatre mois sans s'altérer en aucune manière, et conservant toujours sa beauté.

Le Bon-Chrétien est ce qu'on appelle, avec raison, un fruit d'hiver, il ne mûrit jamais sur l'arbre dans notre climat, et même, pour l'obtenir tel que notre dessin le représente, il faut le cultiver contre un mur à l'exposition la plus chaude. Quoique sa forme, sa grosseur surtout varient un peu, on le reconnaît toujours à sa longue queue, à sa dépression vers les deux tiers de sa hauteur, et au pointillé de sa peau, qui rougit très rarement au soleil, et prend un beau jaune dans la fruiterie.

On ne cueille ce fruit qu'à la veille des gelées, parce qu'il grossit encore dans l'arrière-saison, et on ne doit commencer à le mettre en consommation qu'au mois de janvier; si on en a une certaine quantité, on pourra en manger jusqu'en juin.

Sa chair est blanche, ferme, cassante, d'un grain plus ou moins gros, fondant difficilement dans la bouche, mais imprégné d'une eau abondante sucrée, parfumée et souvent vineuse.

Si ce fruit avait la chair fine et fondante, ce serait la Poire la plus délicieuse, mais il rachète ce défaut par sa longue garde, et par la ressource qu'il procure aux offices lorsqu'il est apprêté et cuit de différentes manières.



Bon-chrétien d'hiver. 114.

De l'Imprimerie de Langlois. *Bouquet Sc.*

POIRE BON CHRÉTIEN PANACHÉ.

Pyrus pompeiana variegata. Poit. et Turp.

DUHAMEL n'a pas connu cette belle et bonne variété. Quant à moi, je l'ai remarquée pour la première fois en 1807, dans les pépinières de M. Noisette, à Brunoy, où elle n'existait que depuis cinq ans. On n'a pas pu me dire d'où elle venait. Elle paraît être une sous-variété du Bon Chrétien d'Auch. L'arbre se met plus aisément à fruit que le Bon Chrétien d'hiver, et se reconnaît à ses bourgeons et ses bourses rayées de bandes jaunes qui disparaissent sur le vieux bois.

Le fruit a le même volume et la même forme que le Bon Chrétien d'hiver; mais il s'en distingue par des bandes jaunes, inégales et irrégulières, qui se dessinent sur un fond verdâtre, tiqueté de petits points ou taches brunes.

La chair est presque fondante, sucrée, très agréable à manger crue, avantage dont ne jouit pas le Bon Chrétien d'hiver. Aujourd'hui le Bon Chrétien panaché se trouve dans toutes les pépinières.



Bon Chrétien Panaché. 115

Poiteau Pinx | De l'Imprimerie de Langlois. | Bouquet Sc.

POIRE CASSANTE DE BREST.

Pyrus Bressensis. Poit. et Turp.

CETTE Poire portait autrefois le nom de Fondante de Brest; mais comme elle n'est pas du tout fondante, qu'elle est, au contraire, cassante, du moins à Paris, Calvel l'a nommée le premier, et avec raison, Cassante de Brest.

L'arbre qui la porte est d'une bonne vigueur, forme une belle quenouille, très garnie, dont les rameaux s'étendent horizontalement. Il a les bourgeons longs, géniculés, d'un fauve rougeâtre; tous ses yeux sont gros, les uns droits et les autres divergens.

Les feuilles sont petites, ovales, oblongues, un peu concaves, d'un vert clair, terminées en longue pointe aiguë, bordées de très petites dents en scie.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ventru, aigu, très anguleux et d'un brun foncé.

Il naît de ce bouton huit à neuf fleurs, larges d'environ 30 millim. (14 lig.), belles, élégantes, concaves, portées sur des pédoncules menus et un peu cotonneux.

Le fruit est de moyenne grosseur, figuré presque en calebasse, haut de 54 millim. (2 po.), sur 7 centim. (30 lig.) de diamètre, ventru, arrondi à la tête, où l'on remarque quelques bosses inégales, entre lesquelles l'œil est enfoncé et souvent comme dans la poire à deux têtes; l'autre bout s'étrangle un peu et se termine d'une manière arrondie; la queue, verte ou rousse, longue de 27 à 34 millim. (12 à 15 lig.), est toujours insérée obliquement sur le fruit.

Sa peau est fine, d'un vert gai, qui passe au jaune dans l'ombre et se lave d'un rouge de cinabre au soleil: de petits points assez nombreux se dessinent en jaune sur le rouge, et en vert sur le jaune.

La chair est blanche et cassante.

L'eau est abondante, relevée et un peu musquée.

Les pepins sont longs, aigus, noirs; plusieurs avortent.

Cette bonne Poire commence à mûrir fin d'août et se conserve long-temps.



Caſsante de Brest.

254.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Mlle Vve Plée sculp.t

POIRE CASSOLETTE.

Pyrus unguentula. Poit. et Turp.

CE Poirier, droit, vigoureux, régulier, est propre à former une belle quenouille; ses nombreux rameaux s'ouvrent de 45 à 90 degrés. Ses bourgeons sont d'un vert jaunâtre, de moyenne grosseur, peu géniculés, marqués de points allongés et cendrés.

Les feuilles sont ovales, souvent oblongues, terminées en pointe aiguë, la plupart entières, les autres à peine denticulées, toutes d'un vert blond.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, oblong, aigu, glabre, d'un roux clair, peu anguleux; ses écailles extérieures sont terminées par une petite pointe raide et piquante.

Ce bouton donne naissance à six ou sept fleurs petites, ouvertes en soucoupe, larges de 27 millim. (12 à 13 lignes), portées sur de courts pédoncules à peine cotonneux; les pétales sont distans, figurés en spatule, et les styles plus longs que les étamines.

Le fruit varie peu dans sa forme, mais beaucoup dans sa grosseur: il est oblong, figuré à-peu-près comme un Doyenné, haut de 36 à 54 millim. (16 à 24 lignes), ventru vers la tête, qui est arrondie ou légèrement aplatie, ou même un peu enfoncée à la place de l'œil; cet œil est à fleur, très ouvert, et ses divisions sont ordinairement fort longues et fort étroites: le côté opposé est obtus, muni d'un enfoncement plus grand que celui de l'œil, et dans lequel s'implante la queue qui est fort courte et toujours verte.

La peau, d'abord verdâtre et légèrement jaune dans la maturité, est marquée de beaucoup de points d'un vert doux, et se lave d'un rouge terne du côté du soleil, sur lequel rouge se dessinent des points jaunes.

La chair est d'un blanc mêlé de jaune et de vert, cassante, un peu pierreuse, et laisse du marc dans la bouche.

Son eau est abondante, peu sucrée, mais extraordinairement musquée.

Les pepins sont petits, d'un brun clair.

Mûrit vers les premiers jours d'août.



397.

Caſsolette.

Bocourt sculp.t

POIRE CARDINALE.

Pyrus cardinalis. Poit. et Turp.

JE préfère le nom *Cardinale* imposé à cette poire plutôt que celui d'Amiral que lui donne le catalogue du Luxembourg, d'abord parce que la Poire d'*Admiral* de Merlet est plus plate que longue, caractère qui ne va pas à celle-ci, et que le premier peint bien la couleur rouge dont ce fruit est toujours orné. S'il était possible que les noms exprimassent toujours l'un des caractères des fruits auxquels on les applique, il en résulterait une grande facilité pour les reconnaître; mais je désespère qu'on puisse jamais trouver de tels noms pour tous les fruits.

L'arbre qui produit cette poire est de moyenne force, assez régulier, couvert d'une écorce grise et luisante, et dont les rameaux sont médiocrement ouverts.

Les bourgeons sont de moyenne grosseur, rougeâtres, géniculés, marqués de points gris, les uns ronds, les autres allongés.

Les feuilles sont la plupart oblongues, quelques-unes ovales, toutes bien étoffées, arrondies à la base, et terminées supérieurement en pointe plus ou moins longue, d'un beau vert en dessus, un peu pulvérulentes en dessous, longues de 3 à 4 pouces (9 à 12 centimètres), bordées de dents très peu sensibles.

Les boutons à fruit sont de médiocre grosseur, ovale avec une courte pointe, un peu anguleux, bruns et glabres.

Chacun d'eux donne naissance à 6 ou 8 fleurs planes larges de 15 lignes (34 millimètres) portées sur de longs pédoncules pubescens; ces fleurs ont les styles glabres et beaucoup plus longs que les étamines.

Je ne connais aucune poire qui ait une forme plus constante et un coloris plus brillant que celle-ci: elle a quelque rapport avec le Bon Chrétien d'Espagne, mais elle est moins grosse, plus régulière et d'un rouge plus vif du côté du soleil; sa queue, longue de 15 à 18 lignes (3 à 4 centimètres), est épaissie aux deux extrémités. L'œil est assez grand, ouvert presque à fleur, rougeâtre dans son intérieur, ainsi que la base persistante des étamines.

La peau se lave du plus beau rouge du côté du soleil, et dans la maturité elle jaunit du côté de l'ombre ; elle a beaucoup de points qui se détachent en brun sur le jaune et en gris cendré sur le rouge.

La chair est blanche, demi cassante, d'un grain gros et peu serré, mais assez fondante.

L'eau est abondante, sucrée et agréable.

Cette belle poire, qui mérite d'être moins rare, se conserve jusqu'en mars. Si sa chair avait le grain plus fin elle serait parfaite.



Cardinale.

62

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet Sc.

POIRE DE CATILLAC.

Pyrus castigatrix. Poit. et Turp.

PROBABLEMENT parce que Louis XIV n'aimait pas le Catillac, La Quintinye le relègue sans façon parmi les mauvaises poires ; mais s'il nous fallait rejeter tout ce qui n'est pas du goût des rois, je ne sais ce que le peuple pourrait manger. Qu'une bouche royale n'aime pas le Catillac, je le conçois, mais c'est une exception, et La Quintinye a eu grand tort de mettre l'exception en place de la règle.

Le Catillac n'est pas un fruit fin, j'en conviens ; ordinairement on ne le mange pas cru, j'en conviens encore, mais cuit sous la cendre, à l'étouffée, au four ou en compote, il ne le cède qu'à peu de poires pour la saveur et le parfum ; et si La Quintinye avait eu l'adresse d'en préparer de cette manière pour son puissant maître, le Catillac aurait certainement été jugé digne d'une meilleure place. Il est vrai que le jugement de La Quintinye n'est guère connu du peuple, que ce bon peuple se moque à-peu-près de ce que la nature ne sanctionne pas, et qu'il continue d'aimer le Catillac cuit au four.

Le poirier qui produit ce beau et gros fruit est un des plus vigoureux ; sa hauteur n'est jamais considérable, parce que ses rameaux s'étendent horizontalement, et que le poids de leurs fruits les entraîne le plus souvent vers la terre. Il est naturellement assez florifère ; mais comme ses fruits deviennent très gros, on conçoit que chaque fleur ne peut pas produire le sien.

Les feuilles sont grandes, épaisses, planes, ovales, arrondies ou même quelquefois échancrées à la base, terminées supérieurement en pointe courte, d'un vert foncé en dessus, glauques et pulvérulentes en dessous, et portées sur de gros pétioles longs de 1 à 4 pouces (27 à 108 millimètres).

Les boutons à fleurs sont très gros, ovales, ventrus, anguleux ; chacun d'eux donne naissance à 10 ou 12 fleurs concaves, larges de 2 pouces (54 millimètres), portées sur de gros pédoncules cotonneux, ainsi que les ovaires.

Le fruit est très ventru, rétréci en cône court et tronqué du côté de la queue, quelquefois un peu bosselé à la surface, assez variable dans sa grosseur en raison de l'âge de l'arbre qui le porte, la nature et l'exposition du sol où il croît : en général, son diamètre est de 3 à 4 pouces (81 à 108 millimètres).

La peau, d'abord d'un vert grisâtre, se colore en rouge de cinabre du côté frappé par

les rayons du soleil, et toute sa surface se marque de points roux nombreux et quelquefois de taches irrégulières de la même couleur : dans la maturité, le côté de l'ombre devient jaune.

La chair est blanche, à grains gros, un peu pierreuse vers le centre, âpre et laissant du marc dans la bouche si on veut la manger crue.

Son eau est bonne et assez abondante.

Cette poire mûrit de novembre en avril, et pendant cinq mois d'hiver elle offre une précieuse ressource pour faire des compotes qui prennent par la cuisson une belle couleur rouge, recherchée par les officiers de la bouche ; car il faut bien noter que quelque bonne que soit une poire, si elle ne rougit pas en compote, ces messieurs ne l'estiment pas.



Catillac.

Poiteau Pinx. *De l'Imprimerie de Langlois* *Bouque*

POIRE CHAT BRULÉ.

Pyrus semiustulata. Poit. et Turp.

DUHAMEL après avoir décrit sous le nom de *Chat brûlé*, un autre fruit que celui-ci, s'exprime ainsi : « La poire *vulgairement* connue sous le nom de « Chat-brûlé, tient le milieu entre le Messire-Jean et le Martin-sec pour la « forme, la grosseur et la couleur. Sa chair est tendre, sèche, souvent pâteuse et pierreuse; elle mûrit en octobre et novembre. »

Puisque cette poire était *vulgairement* connue sous le nom de Chat-brûlé, nom qui indique sa couleur peu brillante, il était naturel de continuer à l'appeler ainsi, et je ne conçois pas pourquoi Duhamel a voulu (mais en vain) lui enlever son nom pour le donner à une autre. Depuis mon enfance on me l'a toujours désignée sous le nom de Chat-brûlé; les pépiniéristes le lui donnent toujours, et c'est ainsi qu'elle est nommée dans l'École du jardin des Plantes et dans les jardins jusqu'à une certaine distance de Paris; mais en Normandie, dans le Calvados, où elle est très multipliée et très estimée, on l'appelle poire d'*Angleterre.* Il faut noter que notre poire d'Angleterre est peu ou point connue dans le Calvados.

Le poirier, *vulgairement* connu sous le nom de Chat-brûlé, est d'une végétation vigoureuse; ses rameaux, diffus et irréguliers, sont les uns élevés presque verticalement, et les autres étalés horizontalement ou même inclinés, ce qui rend l'arbre difficile à tailler.

Ses bourgeons sont vigoureux, d'un vert gris, quelquefois un peu rougeâtres, légèrement géniculés, et quelques-uns forment des boutons à fruit dès leur première année.

Les feuilles sont grandes, nombreuses, convexes, allongées en pointe au sommet, arrondies à la base où les dents qui les bordent sont plus grandes que dans le haut. Elles prennent une teinte cuivrée vers la fin de la végétation.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale allongé, légèrement anguleux; il en sort 10 à 12 fleurs planes larges d'environ 3 à 4 décimètres, qui ont les pétales petits, ovales, entiers ou échancrés.

Le fruit, ordinairement de moyenne grosseur, varie peu dans sa forme; il est turbiné, ventru, bien arrondi par la tête; mais il se rétrécit et s'allonge du côté de la queue qui est assez grosse, rousse, longue de 34 millimètres; l'œil est placé dans un léger enfoncement égal en son bord.

La peau est rude, presque partout d'un gris roux, comme sèche et ridée dans les endroits les plus gris et produisant un reflet argentin; elle est partout recouverte de gros points roux et nombreux qui se crèvent en étoile; le côté du soleil prend une teinte bronzée.

La chair est blanche, fondante, d'un grain fin et serré; elle a quelques petites pierres autour des loges.

Son eau est sucrée comme celle des Beurrés.

Cette bonne poire mûrit en octobre et se conserve jusqu'en décembre. Elle se rapproche beaucoup des Beurrés par la qualité; mais elle leur est inférieure en ce qu'elle devient un peu pâteuse dans la grande maturité.



Chat-brulé.

152.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet Sculp.

POIRE COLMAR.

Pyrus guiennensis. Poit. et Turp.

ON greffe ce Poirier sur franc et sur coignassier; il est d'une moyenne vigueur, et forme une belle quenouille.

Ses bourgeons sont gros, courts, obtus, cendrés, ponctués; leurs yeux sont gros et coniques.

Les feuilles sont petites, oblongues, pointues, planes, raides, un peu arquées en arrière, finement dentées, d'un vert assez foncé, et se tachant de brun vers le temps de leur chute.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, oblong, glabre, anguleux, d'un brun clair, terminé en pointe conique.

Il donne naissance à cinq ou six fleurs, belles, larges de 36 à 38 millim. (16 à 17 lig.), évasées en soucoupe, portées sur des pédoncules très courts et presque nus. Les parties de cette fleur sont sujettes à varier : on en rencontre qui ont un calice de quatre à six divisions, et une corolle de six à sept pétales, même quand le calice n'a que quatre divisions.

« Le fruit est gros, dit Duhamel; il a 80 millim. (3 pouces) de hauteur sur 74 millim. « (2 po. 9 lig.) de diamètre, assez aplati du côté de la tête où l'œil, qui est de moyenne « grosseur, est placé au fond d'une cavité. Le côté de la queue diminue peu de gros- « seur; la queue, brune, grosse, ordinairement un peu renflée du côté du fruit, longue « de 23 à 25 millim. (10 ou 11 lig.), y est plantée presque à fleur, ou souvent au fond « d'une cavité assez profonde, bordée de quelques bosses. Ce fruit est plus turbiné que « pyriforme; il a de la ressemblance avec le Bon-Chrétien d'hiver, surtout lorsqu'il « s'allonge. Souvent on aperçoit sur un des côtés une petite gouttière qui s'étend de « la tête à la queue.

« La peau est très fine, verte, tiquetée de petits points bruns, et devient un peu « jaune lorsque le fruit mûrit; elle est légèrement fouettée de rouge du côté du soleil, « et a quelquefois un petit œil farineux ou blanchâtre.

« La chair est un peu jaunâtre, très fine, beurrée, fondante, excellente, sans pierres.

« L'eau est très bonne, sucrée et relevée.

« Les pepins sont bruns, pointus, de médiocre grosseur, souvent avortés. Cette Poire « se mange en janvier, février, mars, et même en avril. »

J'ai copié cette description dans Duhamel, parce qu'elle m'a paru de la plus grande exactitude. Je dois avertir cependant qu'il y a des Colmars plus volumineux que ne l'indique cet auteur.



Colmar.

282.

De l'Imprimerie de Langlois.

H. Legrand sculp.t

POIRE CRASSANE.

Pyrus crastina. Poit. et Turp

JE ne puis partager l'opinion de ceux qui, parce que la Crassane se rapproche des Bergamottes par la forme, l'appelle Bergamotte-Crassane. La Crassane a une saveur *sui generis* qu'on ne rencontre ni dans les Bergamottes ni dans aucune autre poire, et son arbre a des caractères très différens de ceux que portent les poires appelées Bergamottes.

Selon Duhamel, ce Poirier se greffe mieux sur franc que sur coignassier : il aime un bon terrain un peu frais. C'est un arbre d'assez bonne vigueur, qu'on doit planter en espalier et en contre-espalier; il ne se prête pas du tout à la forme pyramidale, parce que ses rameaux s'étendent trop horizontalement et d'une manière diffuse.

Ses bourgeons sont longs, effilés, diffus, d'un vert jaune, quelquefois rougeâtres, ponctués, géniculés; leurs yeux sont ovales, comprimés, obtus.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, ovales, les unes émoussées, les autres terminées en pointe; toutes d'un beau vert, assez planes, bordées de petites dents arrondies. Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, un peu allongé, obtus, brun; ses écailles extérieures sont la plupart fondues au sommet, et les intermédiaires obovales ciliées au sommet.

Ce bouton donne naissance à sept ou huit fleurs, belles, bien ouvertes, larges de 45 millimètres (20 lignes), portées sur des pédoncules ordinairement fort longs, rarement courts, presque glabres.

Le fruit varie beaucoup en grosseur, mais peu dans sa forme; il est généralement arrondi, quelquefois un peu turbiné, quelquefois aussi aplati en dessus lorsqu'il est très gros; son diamètre varie de 60 à 90 millimètres, et sa hauteur est un peu plus considérable; plus le fruit est gros, moins la queue est longue, de sorte que cette queue varie de 27 à 54 millim. (1 à 2 pouces). L'œil est petit, placé dans un léger enfoncement régulier.

La peau reste verte à toutes les expositions, mais elle se couvre plus ou moins de points et de taches roussâtres.

La chair est fondante, beurrée, et ne mollit jamais.

L'eau est sucrée, très abondante, parfumée, relevée d'une petite âpreté qui ne déplaît pas lorsqu'elle n'est pas trop forte, ce qui, dit Duhamel, dépend du terrain.

Selon Duhamel, ce fruit n'a quelquefois que quatre loges, et ses pepins seraient renflés et bien nourris; moi, au contraire, j'ai toujours trouvé les pepins mal conformés, et la plupart manquant d'amande.

La Crassane mûrit en novembre. C'est une excellente poire lorsqu'elle est parfaite; mais on ne la trouve pas toujours telle. Duhamel dit qu'elle aime un bon terrain un peu frais; mais le potager de Versailles réunit ces deux qualités, et pourtant les Crassanes n'y sont pas très bonnes.



305.

Crasanne.

Giraud sculp!

POIRE CUISSE-MADAME.

Pyrus femoriformis. Poit. et Turp.

LE franc seul, dit Calvel, convient à cet arbre, qui végète languissamment sur coignassier. Il lui faut le plein vent. Il se met difficilement à fruit en espalier et en buisson, et, ajoute-t-il avec raison, c'est un de ceux dont on abrége le plus la durée par une taille courte. Il a le port diffus de l'épargne, mais il est plus faible dans toutes ses parties.

Ses bourgeons se dirigent vaguement; ils sont d'un vert bronzé, géniculés, tiquetés de points ronds; leurs yeux inférieurs se développent souvent en dards.

Les feuilles varient beaucoup de forme et de grandeur : les unes sont très grandes, ovales, acuminées; les autres sont petites, rétrécies en pointe aux deux bouts : toutes sont d'un beau vert et très luisantes.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, oblong, peu serré, très brun, roux, ordinairement un peu velu dans sa partie supérieure.

Les fleurs naissent en bouquet composé de sept à huit, larges de 40 millimètres (18 lignes), ouvertes en soucoupe, bien régulières, portées sur de longs pédoncules, ordinairement munis de bractées filiformes et blanchâtres.

Le fruit est beau, bien fait, allongé en cône du côté de la queue, arrondi du côté de la tête, et ayant l'œil placé à fleur : ce fruit est haut de 68 millimètres (30 lignes), pendu à une queue rousse, longue de 40 millimètres (18 lignes).

La peau est d'un vert jaune dans l'ombre, tiquetée de points roux, et lavée de rouge rembruni du côté du soleil. On remarque beaucoup de petits points jaunes sur ce rouge.

La chair est demi-beurrée, assez grossière.

Son eau est abondante, sucrée, un peu musquée.

Ses pepins sont de moyenne grandeur et pointus.

Cette Poire mûrit à la fin de juillet.



Poiteau pinx.t

Cuisse-Madame.

Bocourt sculp.t

POIRE DÉLICE D'ARDENPONT.

Pyrus Ardenponti. Poit. et Turp.

DEPUIS le commencement de ce siècle, la pomologie s'est enrichie de beaucoup de poires inconnues au temps de Duhamel. La plupart ont été obtenues en Belgique, dans le Brabant, et successivement introduites au centre de la France, où leur nomenclature belge n'a pas toujours été respectée; on leur a souvent donné d'autres noms ou par spéculation ou pour s'éviter la peine de remonter à la source.

Le Délice d'Ardenpont a été obtenu de graines, par M. d'Ardenpont, amateur et propriétaire dans les environs de Bruxelles, dès le commencement de ce siècle; car dès 1808, mon ami, M. Noisette, en a reçu deux arbres de M. Suytus, pépiniériste à Bruxelles, qui tenait l'espèce de M. d'Ardenpont même. Ces arbres ont été plantés avec soin et l'année suivante ils ont fructifié.

Les rameaux, les boutons à bois et les feuilles ont de très grands rapports avec ceux du Doyenné.

Les boutons à fruit sont gros, ovales, coniques, d'un roux clair et très anguleux.

Chaque bouton donne naissance à sept ou huit fleurs, d'un beau blanc, larges de 34 à 36 millimètres (15 à 16 lignes), creusées en soucoupe; les pétales sont ovales, concaves, la plupart entiers, quelques-uns seulement échancrés ou chiffonnés au sommet; les filets des étamines s'allongent beaucoup après l'émission du pollen, se rejettent ensuite en arrière; les styles restent plus courts que les étamines.

Le fruit varie peu de forme et de grosseur; il ressemble à une coloquinte très renflée, haute de 8 centimètres (3 pouces), sur presque autant de diamètre vers la tête. L'œil est placé dans un faible enfoncement, uni et régulier; les divisions calicinales sont larges et courtes, conniventes, et le couvrent entièrement. La queue, assez bien nourrie, longue de 34 millimètres (15 lignes), est plus grosse aux extrémités qu'au milieu.

La peau est un peu épaisse, lisse, d'un vert clair et passe au jaune dans la maturité; elle est marquée d'un grand nombre de petits points bruns et en espalier, et le côté du soleil prend une teinte rouge.

La chair est blanche, fine et aux trois quarts fondante.

L'eau est douce, sucrée, très abondante.

Ce fruit mûrit dans la première quinzaine de novembre.



Délice d'Ardenpont. 258.

Poiteau pinx! De l'Imprimerie de Langlois. Melle Sophie Plée sculp!

POIRE LA DESCHAMPS.

Pyrus Descampi. Poit. et Turp.

DUHAMEL n'ayant pas mentionné cette espèce, il est probable qu'elle n'était pas connue de son temps. Elle figurait dans l'école du Luxembourg, et elle est toujours cultivée au Jardin-du-Roi, sous le nom qu'on lui conserve ici.

C'est un arbre de moyenne force, très rameux, dont les bras s'ouvrent à 45 degrés, et qui forme une assez belle quenouille.

Ses bourgeons sont longs, rougeâtres, striés, finement ponctués, sensiblement géniculés, amincis vers le haut, et dirigés comme les rameaux.

Les feuilles sont en cœur, ovales, planes, convexes, luisantes, d'un vert gai, mais assez foncé, aiguës, finement dentées en scie, longues de 80 millimètres (3 pouces).

Les boutons à fruits sont de moyenne grosseur, ovales, aigus, peu anguleux, glabres.

Chaque bouton donne naissance à huit ou neuf fleurs régulières, très concaves, larges de 29 à 30 millimètres (13 à 14 lignes), à pétales distans, ovales, onguiculés; les étamines ont les filets courts, les anthères grosses, bien colorées; elles entourent les styles qui sont glabres et aussi hauts qu'elles.

Le fruit est de moyenne grosseur, et ressemble assez à un petit Doyenné; il est turbiné, obtus, régulier, haut de 58 millimètres (26 lignes), sur 52 millimètres (23 lig.) de diamètre. L'œil est presque à fleur et a ses divisions longues, étroites et aiguës. La queue est rousse, droite, longue de 36 millimètres (16 lig.), renflée du côté du fruit, et insérée dans un petit enfoncement à bord plus ou moins inégal.

La peau est d'un jaune pâle, très finement ponctuée, rarement marquée de taches rousses et rougissant quelquefois un peu du côté du soleil.

La chair est cassante, blanche, un peu âpre et un peu trop pierreuse autour des loges.

L'eau est douce, musquée, et assez abondante.

Cette poire, de médiocre qualité, mûrit du 10 au 20 août.



396.

La Deschamps.

Bocourt sculp.t

POIRE FLEUR DOUBLE.

Pyrus duplex. Poit. et Turp.

CE Poirier doit se greffer sur franc. Ses rameaux sont nombreux, et recherchent la direction verticale; il a les bourgeons gros, courts, raides, cuivrés, ponctués, géniculés, munis d'yeux toujours petits; comprimés, divergens, les uns obtus, les autres aigus.

Les feuilles sont petites, d'un vert foncé, arquées en arrière, variablement dentées.

Le bouton à fruit est gros, oblong, aigu, glabre, légèrement anguleux.

La fleur est une des plus belles et des plus grandes; elle a de 40 à 45 millimètres (18 à 20 lignes) de diamètre, et s'étend parfaitement; il s'en développe ordinairement six de chaque bouton, portées sur d'assez longs pédoncules droits et peu cotonneux. Le cilice n'a jamais que cinq divisions, dentées sur les bords; mais le nombre des pétales est toujours augmenté; on n'en trouve pas moins de sept dans chaque fleur, et on en compte quelquefois jusqu'à douze ou quinze, selon Duhamel. On trouve des étamines, dont l'anthère est changée en petite lame pétaliforme.

Le fruit est de moyenne grosseur, rond, aplati en dessus et en dessous. Sa queue, grande et rougeâtre, a des plis et des protubérances à son insertion au milieu d'un petit enfoncement entouré de petites côtes; l'œil est ouvert, légèrement enfoncé, et conserve les filets des étamines.

La peau, verte et unie, jaunit dans la fruiterie; elle a un assez grand nombre de points bruns, et quelquefois des taches de la même couleur; le côté du soleil se lave d'un rouge obscur, et l'œil est ordinairement entouré d'une tache fauve.

La chair est ferme, croquante, d'un grain aussi gros que celui du Messire-Jean.

L'eau est abondante, parfumée et très bonne.

Les loges sont très petites, et ne contiennent ordinairement chacune qu'un pepin parfait, bien gonflé, très court, qui la remplit exactement.

Cette Poire se ride beaucoup dans la fruiterie, où elle mûrit et se conserve de janvier en avril; le gros grain de sa chair s'éloigne des fruits à couteau; mais elle tient un rang distingué parmi les fruits à compote: elle prend beaucoup de couleur au feu.

Il y a une double fleur panachée qui se distingue par ses rameaux rayés de jaune, de brun vert et de rougeâtre, et le fruit par des bandes jaunes.



306.

Poiteau pinx.t

Double fleur.

Gabriel sculp.t

POIRE DE DOYENNÉ BLANC.

Pyrus fugax. Poit. et Turp.

LE Doyenné est un de nos plus vieux fruits, et l'un de ceux que nous avons toujours en haute estime, malgré le peu de temps que durent ses précieuses qualités. On ne pourrait en effet concevoir rien de meilleur qu'un Doyenné pris à son véritable point de maturité; mais cet état parfait ne dure qu'un jour ou deux: avant, il a moins de saveur qu'un navet; après, il est cotonneux, sans eau et insipide; mais, pris à point, c'est un fruit divin.

Cependant il se trouve des hommes très recommandables d'ailleurs, qui soutiennent que nos vieux fruits sont loin d'être aussi bons qu'ils étaient autrefois, et qu'ils se détériorent de plus en plus au fur et à mesure qu'ils deviennent plus vieux. Cela peut être vrai en général, par la raison que tout ce qui a eu un commencement doit avoir une fin; mais nous ne vivons pas assez long-temps pour mesurer une partie de cette détérioration, si elle a lieu; et conséquemment nous n'avons aucune base, aucune preuve pour assurer que les fruits étaient autrefois meilleurs qu'aujourd'hui.

Quant à moi, j'ai une opinion différente qui me porte à penser que les fruits ne dégénèrent pas d'une manière sensible pour nos sens, et qu'ils doivent être considérés autrement que ne les considérait M. Kinght, le principal des auteurs qui ont écrit sur la décadence des fruits. Voici comme j'argumente.

Les êtres animés ont besoin d'un certain temps pour acquérir tout leur développement physique et intellectuel; or, tout ce qui a commencé à croître doit décroître et finir, c'est la loi de nature; mais ce qui naît tout-à-coup avec la grosseur, la forme et les qualités qui distinguent une espèce, ne paraît pas assujetti à la même loi; l'individu meurt, mais l'espèce ne meurt pas.

Je sais bien que mes confrères les botanistes me diront que les fruits dont je parle ne sont que des variétés et non des espèces; mais j'ai mille bonnes raisons à leur opposer pour prouver que la distinction systématique qu'ils font entre l'espèce et la variété, est journellement désavouée par la nature, aux yeux de laquelle les différences chimiques sont aussi puissantes que les différences physiques. Nos bons fruits, il est vrai, ne se reproduisent pas de graine, mais nous les perpétuons indéfiniment par le moyen de la greffe qui, quoi qu'on

en dise, a des yeux qui ressemblent assez à une graine, et que greffer, c'est en quelque sorte semer.

Quoi qu'il en soit, le poirier de Doyenné avait déjà reçu plusieurs noms du temps de Merlet et de La Quintinye, tels que Beurré blanc, Beurré à courte queue, Poire de neige, Bonne ente, Saint-Michel, et d'après le catalogue de la société horticulturale de Londres, publié en 1831, il avait alors reçu 23 noms différens. C'est un arbre extrêmement fertile et qui se met promptement à fruit; il est d'une moyenne taille, forme une belle tige de plein vent si on le greffe sur franc, et se soumet aisément aux diverses formes qu'on veut lui donner. D'ailleurs cet arbre se reconnaît avec la plus grande facilité à son port, son bois, ses feuilles, ses fleurs et son fruit, qui cependant varie un peu dans sa forme et dans la grosseur. Celui qui est figuré ci-contre est un peu plus long que d'habitude; il a la couleur que l'air lui donne, et non la blancheur qu'il contracte dans la fruiterie. On le voit quelquefois lavé de rouge d'un côté, et ce n'est pas toujours le soleil qui lui donne cette couleur.

La chair est très blanche, beurré fondante, excellente prise à point, car elle passe vite.

L'eau est sucrée, douce, mais souvent acidulée et relevée d'un fumet très agréable.

Cette poire mûrit du 15 septembre au 15 octobre. Elle est excellente prise à point, mais ce point est si court qu'on la mange rarement dans son état de perfection. Aussi, La Quintinye, qui se prétendait grand appréciateur de fruits, ne donne que la 75me place au Doyenné dans une plantation de 500 poiriers, et dans ce nombre, le Doyenné s'y trouve 6 fois, le Beurré, 19 fois et le Bon Chrétien d'hiver 39 fois.



Doyenné.

82.

Poiteau Pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE DOYENNÉ ROUX.

Pyrus reperta. Poit. et Turp.

IL y a juste trente ans, qu'au sujet de ce poirier, le ciel a voulu que je fisse imprimer la boutade suivante.

« Si les pépiniéristes et les jardiniers avaient fait comme font les curieux « d'Harlem, qui s'assemblent et s'entendent pour nommer le plus convenable- « ment possible une fleur nouvelle, la nomenclature des fruits ne serait pas « hérissée de ridicules et de contre-sens comme elle l'est aujourd'hui ; chaque « nom aurait été raisonné et appliqué avec justesse; ou si l'application ne se « fût pas toujours trouvée heureuse, au moins elle n'eût jamais présenté une « fausse idée. Quelle opinion pouvons-nous nous faire du savoir de celui qui, le « premier, a nommé Doyenné gris une poire qui n'est nullement grise, mais « bien d'un roux très pur et très vigoureux? Il est probable que lorsqu'on ne « sait pas distinguer le gris du roux, on ne connaît pas grand'chose. »

Depuis trente ans, j'ai eu le temps d'apprendre qu'il faut être indulgent, et je me repens bien d'avoir dit la vérité aussi durement.

Pourquoi aussi, Duhamel, cette grande autorité, s'est-il soumis à l'acceptation d'une dénomination menteuse, en adoptant le nom de Doyenné gris, pour une poire qui n'est pas grise? pour une poire qui est entièrement rousse? s'il eût eu le courage de sa position, je n'aurais plus trouvé de Doyenné gris nulle part, et ni l'occasion d'apostropher personne.

L'arbre qui porte le Doyenné roux se distingue à peine de celui qui porte le Doyenné ordinaire; il paraît un peu plus vigoureux, et ses feuilles semblent un peu plus grandes; mais je ne lui trouve aucun des caractères nombreux et tranchans que lui attribue Duhamel, et que quelques jardiniers se sont efforcés en vain de me faire apercevoir.

Ses boutons sont de moyenne grosseur, ovales ou un peu allongés, bruns, légèrement pentagones.

Sa fleur est petite, un peu rose, large de 26 millimètres; ses pétales sont étroits, distans, concaves; les étamines sont courtes, divergentes après la fécondation, et les styles sont un peu velus à la base.

Le fruit ne ressemble au Doyenné ordinaire que par la forme et la grosseur; comme ce

dernier, on le trouve ou presque rond, ou un peu allongé; mais il en diffère par sa couleur qui est constamment rousse, par l'époque de sa maturité qui arrive de huit à quinze jours plus tard, et surtout par sa qualité supérieure.

Sa chair est blanche, fine, fondante, ne devient pas pâteuse comme celle du Doyenné ordinaire.

Son eau n'est pas plus abondante que dans le Doyenné ordinaire, mais elle est légèrement musquée et beaucoup plus agréable.

« Cette poire, dit Duhamel, mûrit au commencement de novembre (même dès la mi-
« octobre), ordinairement près d'un mois après l'autre Doyenné qui lui est bien inférieur
« en bonté. Je ne l'avais d'abord regardé que comme le Messire-jean gris à l'égard du Mes-
« sire-jean doré, ou le Beurré gris à l'égard des autres Beurrés, et j'avais cru que ces dif-
« férences d'avec le Doyenné jaune ne provenaient que de la nature du terrain, du sujet ou
« de la culture; mais ayant observé aux Chartreux, et dans plusieurs autres jardins, qu'il
« varie constamment par la grosseur, le temps de la maturité et les qualités, et qu'il y a
« des différences assez notables entre le bourgeon, le bouton et la feuille de l'arbre et les
« mêmes parties du poirier de Doyenné jaune, le poirier du Doyenné gris doit passer pour
« une variété très décidée de celui du Doyenné jaune, avec lequel il n'a presque rien de
« commun que la forme du fruit. »

Je n'admets pas cette description à la lettre. Du temps de l'empire, il existait à Versailles un arbre sur lequel on avait greffé le Doyenné ordinaire, blanc ou jaune comme on voudra l'appeler, et le Doyenné roux; et il était très difficile de trouver des différences entre les bourgeons, les boutons et les feuilles de l'un et de l'autre. Quant à dire que le *Doyenné ordinaire est bien inférieur en bonté,* je pense que Duhamel a mal exprimé sa pensée : le Doyenné ordinaire est certainement un excellent fruit pris à point, et ce point ne dure guère que trois jours; avant sa maturité, il est cassant et sans saveur; après il est cotonneux et sans eau, mais pris à point, c'est certainement un fruit très fin. Eh bien, le Doyenné roux est encore meilleur, mûrit plus tard, et ne passe pas aussi vite.



Doyenné Roux.

100.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE DUCHESSE D'ANGOULÊME.

Pyrus inculismensis. Poit. et Turp.

L'ORIGINE de cette Poire a été expliquée diversement; mais voici sa véritable histoire. Elle est le produit d'un sauvageon qui s'est développé sur les terres d'une ferme dite Eparonnais, commune de Chéré (Anjou). Cet arbre a fructifié pour la première fois en 1808. Le propriétaire en envoya de suite des greffes à M. Aubusson, pépiniériste, aujourd'hui jardinier de l'Ecole d'arbres fruitiers de la Société d'horticulture d'Angers. M. Aubusson l'a multipliée et vendue pendant huit années sous le nom de Poire des Eparonnais. En 1819 et 1820 il en a envoyé des paniers à madame la duchesse d'Angoulême, en lui demandant la permission de la lui faire porter son nom. La princesse lui a accordé sa demande, et depuis 1820, cette Poire n'a plus porté d'autre nom que celui de Duchesse d'Angoulême.

L'arbre qui produit ce fruit est droit, d'un beau port; ses rameaux s'ouvrent à 45 degrés, et il forme une belle quenouille.

Ses bourgeons s'érigent tous verticalement; ils sont assez géniculés, vert cendré, munis de lenticelles roussâtres, très variables de forme et de grosseur; les yeux sont divergens, larges à la base, aigus et très bruns.

Les feuilles sont d'un beau vert, un peu luisantes en dessus, jaunâtres en dessous, variables en forme et en grandeur, les unes étant ovales, arrondies à la base, et les autres rétrécies également aux deux bouts; toutes sont légèrement dentées.

Le bouton à fruit est petit, oblong, pointu, roux et un peu velu.

Il donne naissance à 8 ou 12 fleurs ouvertes en soucoupe, d'un beau blanc, larges de 3 1/2 cent. (15 lig.), à pétales distans; les anthères sont grosses, légèrement violacées; les styles sont très glabres, et le fond du calice paraît un peu visqueux.

Quoique les fleurs soient nombreuses sur chaque bouquet, il ne s'y noue ordinairement qu'un seul fruit. Dans le commencement de sa culture, ce fruit n'avait ni la forme ni la grosseur qu'il a aujourd'hui; mais peu-à-peu, il s'est renflé vers la queue, son volume a considérablement augmenté, sa surface s'est bosselée, canelée, et sa queue s'est trouvée enfoncée. Le dessin ci-joint représente un fruit de moyenne grosseur.

La peau passe du vert pâle au jaune clair dans la maturité, munie de gros points roux, qui quelquefois passent au rouge du côté du soleil; l'œil est petit, peu enfoncé.

La chair est blanche, grenue, fondante.

L'eau est abondante, sucrée et parfumée.

Les loges sont longues, étroites, et contiennent des pepins allongés en pointes jaunes à l'extrémité.

Cette belle et grosse Poire mûrit de septembre à novembre et répand alors une odeur agréable. Elle ne pourrit ni ne blettit aisément, mais quand le meilleur point de maturité est passé, la chair devient pâteuse, l'eau se perd, et elle n'a plus de mérite. Dans les terrains secs, elle a beaucoup de parfum, et répond parfaitement à sa grande réputation.



Duchesse d'Angoulême.

De l'Imprimerie de Langlois. H. Legrand sculp.t

POIRE D'ÉPARGNE.

Pyrus Samsoniana. Poit. et Turp.

De toutes les véritablement bonnes Poires, voici celle qui mûrit la première chaque année sous le climat de Paris. Aucune de celles qui la précèdent en maturité ne sont dignes de paraître sur la table des personnes d'un goût délicat. Dans quelques départemens, elle a pour synonymes les noms de *Beau présent* et de *Saint-Samson.*

L'arbre qui la porte est un des plus reconnaissables de tous les Poiriers, et on le trouve dans le jardin du riche comme dans celui du pauvre; mais chez ce dernier on le laisse s'élever en plein vent pour donner des fruits en quantité, qui pour lors restent petits, tandis que dans le jardin du riche on le taille, et ses fruits deviennent plus gros, plus beaux aux dépens du nombre qui est beaucoup diminué.

Mais quoi qu'on fasse pour donner au Poirier d'Epargne la forme d'une belle quenouille ou d'un bel espalier, on ne réussit jamais complètement; son mode de végéter s'y oppose. C'est un arbre vigoureux que l'on greffe avec succès sur franc et sur coignassier; il ne s'élève pas à une grande hauteur ni verticalement, parce que ses rameaux, toujours gros, fort longs et peu nombreux, se jettent à droite et à gauche horizontalement, et que même ils ont la plupart plus de disposition à s'incliner qu'à s'élever.

La fleur de l'Epargne est la plus grande de toutes celles des Poiriers; disposées en gros bouquets d'une blancheur extrême, elles figureraient admirablement dans les bosquets du printemps, si le mauvais goût des architectes ne luttait continuellement contre la raison et le bon sens, qui voient dans plusieurs arbres fruitiers plus d'agrément pour l'esprit que dans beaucoup d'arbres stériles, dangereux par leurs épines et par les émanations malfaisantes qu'ils répandent. Espérons que le temps rendra les architectes et planteurs de jardins d'agrément plus raisonnables, et qu'ils finiront par savoir unir l'utile à l'agréable.

La Poire d'Epargne varie extrêmement en grosseur, mais elle est toujours allongée; j'en ai vu qui avaient jusqu'à cinq pouces de longueur, j'en ai vu aussi qui étaient rougeâtres, mais elles sont généralement vertes, piquetées de points gris, et assez souvent marquées de taches également grises surtout du côté de la queue qui est toujours fort longue.

La chair est d'un blanc verdâtre très fondante.

L'eau est très abondante, relevée d'un acide fin des plus agréables quand le fruit pro-

vient d'un arbre vigoureux en bonne terre ni trop humide, ni trop sèche; autrement il manque de saveur et devient âcre.

La maturité de cette Poire arrive de la fin de juillet au 15 août. Elle est fort abondante dans la saison, mais passe très vite; c'est pourquoi deux arbres suffisent dans le plus grand jardin quand on ne spécule pas sur la vente.

Cette Poire étant la plus précoce des bonnes Poires, et la précocité se payant à Paris plus cher que la qualité, on voit chaque année, chez les principales fruitières de la capitale, des paniers d'Epargne magnifique pour la forme et le volume, mais encore tout vert, non encore mangeable, et que cependant le riche paie fort cher, tandis que le peuple qui, par une bonne raison, attend la complète maturité de ce fruit, le mange bon et à bon marché.



Eparqne.

38.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE D'ÉPARGNE, N° 38 *bis*.

Pyrus samsoniana, Poit. et Turp.

LES fruits venus sur des arbres de plein vent, sont quelquefois si différens de ceux venus sur des arbres d'espalier, qu'on a de la peine à les reconnaître, et qu'on serait porté à les considérer comme des espèces différentes si on n'avait égard qu'à la grosseur et à la couleur. La Poire d'Epargne est une de celles qui offre ces différences d'une manière notable, selon qu'elle croît sur un arbre taillé ou sur un arbre non taillé, en plein vent ou en espalier. Cette différence est bonne à noter, et pour la rendre plus sensible, j'ai cru devoir reproduire ici sous le n° 38 *bis*, la Poire d'Epargne venue en espalier, afin qu'on la compare avec celle précédemment publiée, et qui représente la même espèce venue sur un arbre de plein vent. La différence est énorme pour la grosseur, la forme et le coloris entre ces deux échantillons de la même espèce; mais on préfère le n° 38 *bis*, parce qu'il est plus gros, d'une forme plus agréable, et surtout parce qu'il se vend à un prix plus élevé. Quant à la qualité, les fruits d'été venus en plein vent sont ordinairement meilleurs que ceux venus en espalier. Il n'en est pas de même pour les fruits d'hiver; l'espalier les rend plus gros et meilleurs dans notre climat. Au reste ce que j'ai dit dans la description précédente, peut s'appliquer généralement à la figure n° 38 *bis*.



Epargne.

38. bis.

Poiteau pinx!

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculp.

POIRE ÉPINE D'ÉTÉ.

Pyrus olentissima. Poit. et Turp.

ON greffe cet arbre sur franc et sur cognassier. C'est un Poirier qui élève sa tige droite à une grande hauteur, et dont les rameaux sont ouverts, étalés ou même pendans lorsqu'il est en plein rapport.

Les bourgeons sont dans une direction horizontale, très effilés, d'un vert jaunâtre comme un bois qui n'est pas mûr, sensiblement géniculés, luisans, marqués de points, la plupart allongés; ils ont les supports saillans, un peu décurrens, les yeux petits et comprimés.

Les feuilles sont d'un vert foncé, luisantes, ovales, assez planes, la plupart tournées obliquement, un peu rétrécies à la base et davantage au sommet, de manière que la plupart paraissent deltoïdes.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, arrondi, brun, glabre, avec les écailles extérieures ciliées sur les bords.

Il sort de ce bouton environ huit fleurs régulières, bien arrondies, un peu concaves, larges de 29 à 32 millimètres (13 à 14 lig.); assez roses sur les bords pendant leur jeunesse; elles ont le pédoncule menu, très court, légèrement cotonneux.

Le fruit est de forme conoïdale; haut de 54 à 81 millimètres (2 à 3 po.), légèrement bosselé auprès de la queue qui est grosse et courte; le côté de la tête, assez arrondi, se termine par l'œil qui est presque à fleur, entouré de quelques élévations à peine sensibles.

La peau est lisse, verte, tiquetée de points plus verts et ordinairement marquée de plusieurs grandes taches blanchâtres : la partie de la peau qui avoisine la queue est d'un jaune de cire.

La chair est fine, blanche, demi fondante, quelquefois un peu pierreuse.

L'eau est relevée, très musquée.

Les pepins sont grands, bruns, aigus, comprimés d'un côté.

Cette poire mûrit dans la dernière quinzaine d'août et dans la première de septembre. Louis XIV l'aimait beaucoup et l'appelait *bonne poire*, dit Duhamel.



Epine d'été

98.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE ÉPINE D'HIVER.

Pyrus viridis. Poit. et Turp.

ARBRE vigoureux, d'un beau port, très rameux, formant mieux une large pyramide qu'une quenouille.

Ses bourgeons sont gros et longs ; les uns s'ouvrent à 44 degrés, et les autres prennent une direction presque verticale ; les uns et les autres sont d'un vert bronzé, fortement géniculés, et piquetés, munis d'yeux gros, aigus et larges à la base.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, ovales, terminées en pointe courte, d'un vert foncé luisnat, à nervures saillantes en dessus, bordées de dents arrondies assez grandes.

Le bouton à fruit est petit, oblong, un peu aigu, glabre, d'un roux clair.

Il sort d'un bouton huit ou dix fleurs petites, très concaves, portées sur de courts et menus pédoncules assez cotonneux.

Le fruit n'est pas très constant dans sa forme, mais il l'est assez dans sa grosseur ; les mieux faits sont allongés en cône obtus, arrondis du côté de la tête, hauts de 8 centimètres (3 pouces). L'œil est planté à fleur ; la queue est d'un vert livide, sale, grosse, longue d'un à 3 centimètres, quelquefois plantée obliquement.

La peau est d'un vert clair, piquetée de très petits points gris ; quelquefois il y a une longue tache grise bractéiforme qui paraît descendre de la queue.

La chair est fine, fondante, un peu beurrée, verdâtre, ayant de petites pierres autour des loges.

L'eau est sucrée, douce, légèrement musquée et très bonne.

Les loges sont de moyenne grandeur, souvent inégales.

Les pepins sont longs, aigus, plats, couleur marron.

La maturité de cette poire arrive vers le 15 novembre. Elle ne jaunit pas en mûrissant, comme tant d'autres, et c'était une des bonnes poires de la saison avant l'invasion de tant d'autres poires plus ou moins nouvelles qui aujourd'hui causent beaucoup d'embarras dans le choix.



Epine d'hiver.

Poiteau pinx.t — *De l'Imprimerie de Langlois.* — *Bocourt sculp.t*

POIRE ÉPINE ROSE.

Pyrus maliformis. Poit. et Turp.

FERTILE et vigoureux, cet arbre se greffe sur franc et sur coignassier; son tronc est droit, garni de rameaux nombreux, divergens, diffus, ou même inclinés.

Ses bourgeons sont longs, assez minces, cuivrés, rougeâtres, luisans, géniculés, quelquefois comme tors à la base, marqués de points la plupart allongés ; les supports sont saillans, décurrens, et les yeux comprimés.

Les feuilles sont ovales, avec une pointe courte, d'un vert tendre en dessus, longues d'environ 8 centimètres (3 pouces), bordées de petites dents, peu apparentes sur plusieurs, et nulles sur d'autres.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, arrondi, velu, d'un roux brun.

Au printemps, il sort de ce bouton huit ou dix fleurs larges de 36 à 42 millimètres (16 à 18 lignes), portées sur des pédoncules menus, cotonneux et assez longs: les styles sont légèrement velus à la base.

Le fruit est tellement raccourci, qu'étant détaché, de l'arbre, plusieurs personnes le prennent pour une pomme: il est arrondi, déprimé à la base et au sommet, assez régulier, du diamètre de 7 centimètres (2 pouces et ½), sur une hauteur un peu moindre.

Sa peau est d'un vert jaunâtre, assez souvent piquetée ou marbrée de brun ; le côté du soleil se lave de roux ou de rouge obscur.

La chair est blanche, demi-cassante, très pierreuse, mais ces pierres fondent très promptement dans la bouche.

Son eau est abondante, sucrée et musquée.

Les pepins sont courts, bruns, bien nourris; ils emplissent les loges qui les contiennent.

La maturité de cette poire arrive vers le milieu d'août. Elle passe vite; en huit jours un arbre en est dépouillé, et parmi ses fruits il y en a toujours quelques-uns qui se fendent par derrière, comme le représente le dessin ci-joint.

La Quintinye a relégué l'Epine rose parmi les mauvais fruits; je crois moi, qu'il faut le placer à la suite des bons. Et puis je ne devine pas pourquoi on a attaché l'épithète rose à cette poire, car elle n'a ni la forme, ni l'odeur, ni la couleur de la rose.



Epine-rose.

116.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE FRANGIPANE.

Pyrus cucurbitina. Poit. et Turp.

QUOIQUE académicien, Duhamel a négligé la véritable orthographe de ce fruit en l'appelant avec le vulgaire *Franchipane*. Cela me rappelle qu'étant un jour à l'Académie, un sieur Leblond, médecin et Colon de Cayenne, lisait devant ce corps savant un mémoire sur la culture de cette colonie. Pendant sa lecture, quelques membres s'aperçurent qu'il estropiait certains mots, et on le lui fit remarquer. L'orateur, sans se déconcerter, répondit : Messieurs, je parle à l'Académie des sciences, et non pas à l'Académie de *parlance*. L'aréopage sourit, et notre homme continua intrépidement sa lecture.

Le Poirier frangipane est un arbre de moyenne vigueur, propre à former une quenouille, et qui, greffé sur franc, fructifie aisément et avec abondance. Son écorce se gerce et se crevasse de très bonne heure.

Ses bourgeons sont la plupart bien nourris, d'un rouge brun, un peu géniculés, marqués de très petits points allongés et cendrés. On remarque aussi à chaque nœud une espèce d'anneau circulaire. Les yeux à bois sont très petits, comprimés, cendrés, terminés par plusieurs points noirs sétacés.

Les feuilles sont ovales, oblongues, terminées en pointe raccourcie; elles sont assez planes, finement dentées, longues de 8 centimètres (3 pouces), d'un vert clair en dessus, pâles en dessous.

Le bouton à fruit ressemble beaucoup à celui du Bon-Chrétien d'hiver; il est de médiocre grosseur, très allongé, brun, glabre et peu serré.

Ce bouton donne naissance à six ou huit fleurs portées sur des pédoncules menus, longs de 4 centimètres (18 lig.), à peine cotonneux; chaque fleur ouverte est large de 34 millim. (15 lig.); ses anthères sont grosses, couleur de laque, et ses styles sont plus longs que les étamines, et légèrement velus à la base.

Les fruits croissent par bouquet de trois à cinq, et leur forme est celle d'une calebasse, ils sont longs de 6 à 8 centim. (2 à 3 pouces), se rétrécissent subitement au dessous du ventre, d'où ils diminuent en cône régulier jusqu'à la queue qui s'implante à fleur, et qui, longue de 4 centim. (15 lig.), est renflée à la base et au sommet. L'œil est très petit et fort peu enfoncé.

La peau est épaisse, un peu rude au toucher, d'un vert jaunâtre, marquée du côté de l'ombre d'une grande quantité de points, les uns gris, les autres verdâtres; le côté du soleil a d'autres points plus gros, qui, d'abord d'un rouge terne, s'étendent peu à peu, et, en se joignant, rendent ce côté tout rouge; mais les places où ils ont pris naissance conservent toujours un rouge plus dense que le reste.

La chair est blanche, cassante, un peu grossière, et laisse dans la bouche beaucoup de marc.

L'eau est abondante, sucrée, très agréable; quelques personnes lui trouvent un goût de frangipane, d'où vient son nom.

Cette poire mûrit en novembre et se conserve peu; elle mérite cependant d'être cultivée.



Frangipane.

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sc.

POIRE GRISE-BONNE.

Pyrus conspersa. Poit. et Turp.

ARBRE vigoureux, très rameux, étendant toutes ses branches horizontalement.

Ses bourgeons sont d'un vert jaunâtre, longuets, menus, affectant, comme les branches, la direction horizontale, et ayant souvent les yeux inférieurs développés en dards, tandis que les supérieurs sont toujours gros et bien gonflés.

Les feuilles sont ovales planes, acuminées, d'un beau vert foncé, longues sur les bourses, petites sur les bourgeons, toutes finement dentées.

Le bouton à fruit est gros, ovale-oblong, assez aigu, très anguleux, d'un roux clair.

Il donne naissance à six ou sept fleurs, grandes, concaves, régulières, étoffées, portées sur des pédoncules grêles, cotonneux, assez longs.

Le fruit varie beaucoup en forme et en grosseur: il y en a de raccourcis en toupie, et d'autres qui s'allongent en calebasse; ceux-ci sont les plus gros et les plus ventrus; ils ont jusqu'à 7 centimètres (2 pouces 6 lignes) de hauteur; l'œil est à fleur et rempli d'étamines desséchées; la queue, longue de 3 centimètres (1 pouce), est de la couleur du fruit, ainsi que la bourse où elle est attachée.

La peau, d'un vert gris-cendré, jaunit un tant soit peu dans la maturité; elle est parsemée de beaucoup de gros points, qui s'exfolient, et qui sont d'une couleur plus jaune que le reste de la peau.

La chair est ferme, d'un grain très fin, très serré, presque fondante, et laissant fort peu de marc dans la bouche.

Son eau est très musquée.

Les loges sont petites, et contiennent de petits pepins noirs.

Cette poire mûrit à la fin d'août: c'est une des bonnes de la saison; mais il faut la prendre à point pour qu'elle ait toute son eau; on la mange souvent sèche et cotonneuse, parce que, comme elle ne change pas de couleur en mûrissant, on ne sait trop quand il faut la prendre. On ne doit pas la confondre avec l'Ambrette, comme font quelques personnes.



Grise bonne.

Poiteau pinx.t *De l'Imprimerie de Langlois.* *H. Legrand sculp.t*

POIRE GROS HATIVEAU.

Pyrus nemorum. Poit. et Turp.

CET arbre est tout au plus de moyenne taille, assez droit, très rameux; son écorce se crevasse de bonne heure; ses rameaux se dirigent assez verticalement ainsi que ses bourgeons, qui sont gros, d'un fauve rougeâtre et géniculés; ils ont les supports saillans, les yeux supérieurs bien nourris et les inférieurs développés en dards.

Les feuilles sont nombreuses, pendantes, épaisses, creusées en gouttière, d'un vert jaunâtre, oblongues, aiguës, longues de 80 à 108 millim. (3 à 4 pouces), raides, bordées de dents en scie, inégales et peu profondes. Elles se tachent de brun en vieillissant.

Le bouton à fruit est petit, très court, obtus, anguleux, d'un roux brun foncé, remarquable par la grande quantité de soies dorées qui le recouvre.

Il sort de chaque bouton six ou sept fleurs larges de 36 à 38 millim. (16 à 17 lignes), évasées en soucoupe, portées sur des pédoncules gros et courts, assez cotonneux; l'ovaire est coloré de rouge, les divisions du calice sont larges et courtes; les pétales sont concaves, très rétrécis vers la base en onglet, et ayant les côtés rabattus en dessous; les styles sont de la hauteur des étamines. On remarque un plateau crénelé qui tapisse le fond de cette fleur.

Le fruit vient ordinairement par bouquet : il est figuré en toupie, haut d'environ 54 millim. (2 pouces), ayant des plis à son union avec la queue, qui est longue de 27 à 34 millim. (12 à 15 lignes) et plus grosse que ne l'indique Duhamel; l'œil est assez gros et placé presque à fleur.

La peau jaunit dans l'ombre et se lave du côté du soleil d'un rouge vif, sur lequel on remarque beaucoup de petits points bruns ou jaunâtres.

La chair est blanche, tirant un peu sur le vert, cassante, pierreuse, et laissant assez de marc dans la bouche.

Son eau est abondante et faiblement sucrée; je ne lui trouve ni l'âcreté ni l'acidité que lui attribue Duhamel.

Cette poire mûrit vers le 15 août. Elle est de médiocre qualité. Duhamel la trouve plus agréable à la vue qu'au goût.



Gros hativeau.

275.

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp.

POIRE IMPÉRIALE

A FEUILLE DE CHÊNE.

Pyrus quercifolia. Poit. et Turp.

L'IMPÉRIALE est un arbre de moyenne force, assez droit, et dont les rameaux forment, avec la tige, des angles d'environ 60 degrés.

Les bourgeons sont gros, bien nourris, fortement géniculés, d'un vert cendré à la base, cuivrés dans la partie supérieure et tiquetés de points roux : quelquefois ils sont aussi un peu anguleux par la décurrence des supports qui soutiennent des yeux gros à la base, courts et pointus.

Les feuilles sont ovales, grandes, convexes, terminées par une pointe raccourcie courbée en arrière; ces feuilles, d'abord d'un vert tendre, et prenant souvent dans l'automne une teinte cuivrée, sont remarquables surtout par de grandes ondulations en leur bord qui ne se retrouvent sur aucune autre espèce de poirier; les dents qui les bordent sont assez ordinairement très grandes. Le pétiole, long de 1 à 3 pouces (27 à 81 millimètres), renflé et rougeâtre à la base, est muni de quelques petites pointes noires et de deux stipules linéaires.

Les boutons à fruit sont de moyenne grosseur, ovales, obtus, glabres, roux; ils ont les écailles extérieures arrondies, les intermédiaires ciliées, et les intérieures lancéolées avec les bords pliés en dedans.

Au printemps, chaque bouton donne naissance à six ou huit fleurs bien ouvertes, larges de 15 à 18 lignes (34 à 41 millimètres), portées sur des pédoncules menus, et un peu cotonneux; elles ont l'ovaire très petit, les étamines divergentes après la fécondation, et les cinq styles nus.

Le fruit est ovale, turbiné, obtus du côté de la queue, arrondi du côté de l'œil, qui est placé dans un très léger enfoncement; sa forme et sa grosseur varient très peu; il a 2 pouces et demi (68 millimètres) de hauteur sur autant d'épaisseur; la queue, assez grosse et longue d'un pouce (27 millimètres), est plantée au milieu d'un petit aplatissement.

La peau, d'abord d'un vert très pâle ou blanchâtre, jaunit dans la maturité; elle est

souvent nue, sans points ni taches remarquables; quelquefois aussi elle a des macules formées de gros points roux, et le côté du soleil se lave d'une légère teinte rougeâtre.

La chair est blanche, demi cassante, d'un grain un peu gros.

L'eau est abondante, sucrée, assez agréable.

Les pepins sont gros, bien nourris, terminés inférieurement par une longue pointe.

Cette poire mûrit en février et mars, même en avril et mai, selon Duhamel qui en a donné une figure assez différente de celle représentée ici, ce qui me surprend d'autant plus, que la poire est une de celles qui varient le moins. Ce n'est d'ailleurs qu'un fruit à compote, et peu multiplié dans les jardins. Je l'ai souvent trouvé à trois loges, et Duhamel dit qu'il n'en a ordinairement que quatre.



Impériale à feuilles de chêne. 86.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE JALOUSIE.

Pyrus rufa. Poit. et Turp.

CET arbre, fertile et vigoureux, doit se greffer sur franc, car il languit et périt en peu d'années, greffé sur coignassier, dit Duhamel. Sa tige s'élève droite et forme une superbe quenouille : ses rameaux sont assez ouverts, mais les bourgeons cherchent autant que possible la direction verticale; ils sont gros, légèrement géniculés, d'un vert cuivré, marqués de points cendrés; leurs supports, peu saillans, soutiennent des boutons bruns, très petits et comprimés.

Les feuilles sont grandes, dures, raides, bien étoffées, d'un vert très foncé, convexes, terminées en longue pointe sur les bourgeons, quelquefois arrondies avec une pointe courte sur les bourses, toutes bordées de dents très fines.

Le bouton à fruit est très petit, arrondi, de couleur marron.

La fleur a 41 millim. (18 lignes) de diamètre; ses pétales sont ovales, bien étendus, et ses anthères d'un pourpre foncé.

Le fruit varie peu dans sa forme et dans sa grosseur; il est généralement ovale, arrondi en s'amincissant du côté de la queue et montrant une grande cavité au sommet : son diamètre est d'environ 81 millim. (3 pouces). L'œil est très enfoncé et les étamines persistent dans son intérieur; la queue est longue de 27 millim. (1 pouce), bien nourrie et plus grosse aux extrémités que vers le milieu.

La peau est d'un roux foncé, marquée de points nombreux et de quelques taches cendrées, rudes au toucher.

La chair est blanche, fondante, d'un grain très fin.

L'eau est assez abondante, et elle a un petit aigrelet très agréable.

Les pepins sont bruns, très longs, comprimés, rarement pleins par l'amande.

Ce fruit mérite d'être plus commun. Il mûrit du 15 septembre au 15 octobre. On lui trouve quelques rapports, pour la qualité, avec le Doyenné, et il a également l'inconvénient de passer trop vite.



Jalousie.

79

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois Bouquet Sc.

POIRE LOUISE BONNE.

Pyrus Ludovica, Poit. et Turp.

BEL arbre vigoureux, bien droit, à écorce lisse, grise et peu crevassée; ses rameaux sont nombreux et s'ouvre à 45 degrés.

Les bourgeons sont longs, effilés, vagues, les uns verticaux, les autres dirigés horizontalement, géniculés, d'un vert cendré, marqués de points allongés, gris et souvent saillans; les yeux sont longs, très aigus, presque droits.

Les feuilles sont ovales, concaves, terminées en pointe courte, arquées en arrière, d'un vert luisant en dessus, lisses en dessous, bordées de dents très fines.

Le bouton à fruit est au-dessus de la moyenne grosseur, ovale, ordinairement très obtus, quelquefois terminé en petite pointe, anguleux, assez brun.

Ce bouton donne naissance à 6 ou 7 fleurs portées sur de très courts pédoncules un peu cotonneux; elles sont creusées en soucoupe et larges de 29 millim. (13 lignes); les pétales sont ovales, concaves, rétrécis en onglet vers la base. Les filets sont terminés par des anthères d'un rouge cramoisi foncé, et les styles sont plus courts que les étamines.

Le fruit est gros, allongé, obtus, légèrement ventru vers la tête; sa hauteur est de 85 à 95 millim. (3 à 3 pouces et demi), sur 68 millim. (2 pouces et demi) de diamètre. Sa forme varie très peu; l'œil est placé à fleur, ses divisions sont étroites, étendues en étoiles, et il est entouré d'une tache rousse. La queue est grosse, courte, charnue et gonflée à son insertion avec le fruit; le bout qui tient à l'arbre est roux.

La peau est douce, lisse, luisante, d'un vert clair qui blanchit un peu vers le temps de la maturité, tiquetée de petits points roux peu nombreux, et quelquefois marquée de petites taches de même couleur. Cette peau est épaisse et se rape aisément.

La chair est demi beurrée, très fondante, quoique d'un grain assez gros.

Son eau est douce et abondante.

Les pepins sont longs et pointus.

Cette poire mûrit en novembre et décembre. Il ne lui manque qu'un peu plus de finesse dans la chair et un peu plus de parfum dans son eau pour en faire un excellent fruit. Elle aime les terrains chauds et secs; ailleurs elle est toujours de médiocre qualité. Sa forme la rapproche et peut la faire confondre avec le Saint-Germain, mais ces deux poires sont très différentes par la saveur et le goût.



Louise bonne.

280

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Gabriel sculp.t

POIRE MADELEINE.

Pyrus magdalena. Poit. et Turp.

CET arbre est un des plus fertiles et des plus vigoureux Poiriers, soit qu'on le greffe sur franc ou sur coignassier. Ses rameaux, érigés dans leur jeunesse, prennent bientôt une direction inclinée par le poids du fruit qui les charge tous les ans.

Les bourgeons sont assez gros, bien nourris, légèrement géniculés à chaque nœud, rougeâtres et un peu cendrés, tiquetés de points gris peu nombreux, saillans sur l'écorce. Les yeux sont comprimés, obtus, serrés contre le bourgeon.

Les feuilles sont ovales, arrondies à la base, allongées en pointe au sommet, creusées en gouttière, finement dentées, d'un vert gai en dessus, d'un vert moins foncé en dessous.

Les boutons à fruit sont très gros, ovales, arrondis, obtus, velus, d'une couleur rousse, légèrement anguleux : leurs écailles intérieures et linéaires sont lavées de rouge au sommet.

Au printemps, chaque bouton donne ordinairement naissance à une douzaine de fleurs portées sur de gros pédoncules raides et cotonneux : ces fleurs, d'abord assez roses en bouton, ne s'ouvrent pas plus que celles de l'Epargne, et restent constamment un peu plus petites, perdent entièrement la couleur rose qui rehaussait le dehors de leurs pétales qui, dans leur plus grand développement, restent toujours plissés et chiffonnés. Les styles sont velus à la base, et plus longs que les étamines.

Le fruit est de moyenne grosseur, presque rond, à peine allongé en toupie du côté de la queue, du diamètre d'environ 6 centimètres (20 à 24 lignes). L'œil est à fleur, resserré entre quelques petites bosses. La queue, longue d'environ 4 centimètres (18 lignes), est souvent marquée de petites cicatrices causées par la chute des bractées.

La peau est verte, presque nue ; elle devient un peu jaune dans la maturité, et quelquefois le côté du soleil se lave d'une légère teinte rousse.

La chair est blanche, fine, fondante, sans pierres. Un excès de maturité la rend cotonneuse, et bientôt molle.

L'eau est douce, relevée d'un petit aigrelet, et d'un léger parfum.

Les pepins sont noirs et bien nourris.

Cette poire mûrit en juillet ; elle est très commune, et passe vite.



Madeleine. 61

De l'Imprimerie de Langlois

Bouquet Sc.

POIRE MADELEINE LONGUE.

Pyrus Magdalena longa. Poit. et Turp.

ON voit chaque année, sur les marchés de la capitale, une Poire Madeleine différente par la forme, si ce n'est par les qualités, de celle que les pépiniérites cultivent sous le même nom. Après bien des recherches, j'ai enfin trouvé dans un verger, sur la propriété de M. Carrier, à Ville-d'Avray, un arbre dont tous les fruits étaient allongés, et tout-à-fait semblables à ceux que j'avais remarqués sur les marchés. J'ai cru qu'il était bon de la peindre, afin de la signaler aux amateurs, et, pour qu'on ne la confondît pas avec d'autres, de la désigner sous le nom de Madeleine longue; la qualité et l'époque de maturité sont les mêmes que pour l'autre Madeleine.



Madeleine longue. 120

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE MARQUISE.

Pyrus Marchionissa. Poit. et Turp.

LA Marquise est un arbre extrêmement vigoureux, également propre à former un beau plein-vent ou une belle quenouille; mais comme son fruit ne mûrit que dans la fruiterie, le plein-vent ne lui convient guère; l'espalier ou le contre-espalier lui conviennent mieux : il demande à être beaucoup chargé à la taille. L'écorce de son tronc se crevasse beaucoup; ses rameaux sont nombreux et s'ouvrent à 45 degrés.

Les bourgeons sont d'un vert fauve, géniculés, gros à la base, sensiblement atténués vers l'extrémité; ils ont les yeux gros, coniques et divergens.

Les feuilles sont oblongues, étroites, terminées en pointes, d'un vert foncé et luisant, arquées en arrière, les unes entières, les autres finement denticulées; elles persistent long-temps sur l'arbre, jaunissent et se tachent de brun vers le temps de leur chute.

Le bouton à fruit est menu, oblong, très pointu, glabre, d'un roux clair et légèrement ànguleux.

Il naît ordinairement d'un bouton six à sept fleurs bien ouvertes, presque planes, larges de 35 millimètres (15 lignes), un peu irrégulières, portées sur des pédoncules menus, assez longs, légèrement cotonneux.

Le fruit varie beaucoup de forme et de grosseur; en général, il est turbiné, haut de 68 à 80 millimètres (2 pouces et demi à 3 pouces), ayant autant en diamètre qu'en hauteur; mais il s'allonge quelquefois davantage, et devient plus ventru, prend la forme et à-peu-près le volume d'un Colmar, et même d'un Bon Chrétien d'hiver. Tous ont l'œil petit, placé à fleur au milieu d'un petit aplatissement. La queue est longue de 28 à 35 millimètres (12 à 15 lignes), assez bien nourrie, marquée de cicatrices, tavelée de roux, plantée dans une petite cavité un peu irrégulière, unie en son bord, ou relevée de très petites côtes.

La peau est verte, tiquetée de points roux qui font tache dans quelques endroits; elle jaunit inégalement en mûrissant, de manière à être comme marbrée de jaune et de vert.

La chair est blanche, fondante, beurrée, ayant cependant quelquefois un peu de petites pierres.

Son eau est sucrée, un peu musquée, excellente.

Les pepins sont les uns courts, bien nourris, les autres avortés, et l'on trouve ordinairement l'axe central des loges déchiré.

Cette très bonne poire mûrit en novembre et décembre; elle accompagne la Crassane, la remplace ensuite, et lui ressemble beaucoup par ses bonnes qualités.



Marquise.

334.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Gabriel sculp.t

POIRE MARTIN-SEC.

Pyrus fuscata. Poit. et Turp.

POIRIER d'une taille moyenne et d'un aspect un peu rustique, causé par la couleur très brune de son écorce, et par la rigidité de ses rameaux qui ont la plupart une direction horizontale, et qui forment avec la tige un angle de 90 degrés.

Il a les bourgeons d'une médiocre grosseur, légèrement géniculés, anguleux, menus vers l'extrémité, rougeâtres et marqués d'une petite quantité de gros points gris; les supports ou consoles sont assez saillans et soutiennent des boutons coniques, aigus, peu écartés du bourgeon.

Les feuilles sont les unes ovales, les autres oblongues, acuminées au sommet, rétrécies à la base, d'un beau vert en dessus, finement dentées, longues de 3 pouces (81 millimètres); la nervure médiane est presque toujours munie d'un léger duvet en dessous, et semble bien la continuité du pétiole qui a 2 pouces (54 millimètres) de longueur. Les stipules se détachent et tombent toutes de très bonne heure.

Les boutons à fruits, ovales, obtus, velus au sommet, donnent ordinairement naissance à six fleurs chaque, qui sont larges de 18 lignes (41 millimètres), un peu concaves, portées sur des pédoncules menus et cotonneux; les pétales sont grands, arrondis, inégaux, plissés, creusés en cuiller avec un onglet très large et des nervures très saillantes en dessus; les filets, un peu divergens et de moitié plus courts que les pétales, sont terminés par des anthères d'un rouge pâle; au centre de la fleur se trouvent cinq styles nus, plus longs que les étamines.

Le fruit varie considérablement de forme, de grosseur et de couleur; quelquefois il est turbiné ou imite une bergamotte; assez souvent il prend la forme d'une calebasse, et acquiert 3 à 4 pouces (81 à 108 millimètres) de longueur. En plein vent et au soleil, il est d'un rouge assez foncé mais terne, marqué de beaucoup de points cendrés, qui se distinguent d'autant mieux que la poire est plus rouge; à l'ombre, sa couleur dominante est isabelle sur un fond jaune qui s'aperçoit de place en place. En outre, ces points et ces taches sont couverts d'une espèce de poussière cendrée qui obscurcit la vivacité des couleurs du fruit.

L'œil est ouvert, non fermé comme le dit Duhamel, légèrement enfoncé entre quelques

bosses peu élevées. La queue, plantée sur une pointe arrondie, est épaisse à ses deux extrémités, rougeâtre, assez grosse, et longue de 12 à 18 lignes (27 à 41 millimètres).

La peau est rude au toucher.

La chair est cassante, grossière, quelquefois un peu pierreuse.

L'eau est sucrée, parfumée et très agréable.

Cette poire mûrit en novembre, décembre et janvier. Sa chair ne m'a jamais semblé aussi fine que le dit Duhamel; aussi la mange-t-on peu dans les hautes classes de la société, tandis qu'elle est la plus estimée pour faire le raisiné.



Martin Sec.

108.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE DE MESSIRE-JEAN.

Pyrus Calculosa. Poit. et Turp.

LE Messire-Jean est à la tête des Poires cassantes, comme le Beurré est à la tête des Poires fondantes, avec cette différence que le mérite du Beurré est incontestable, tandis que le mérite du Messire-Jean est contesté par quelques-uns. Cela tient au goût, et mon intention n'est point d'argumenter sur les goûts, je ne veux ici que présenter l'état de la question.

D'abord Merlet dit qu'il y a trois Messire-Jean: le blanc, le doré et le gris; que le blanc est le plus hâtif, le plus tendre et le moins sucré; que le doré a le suc plus relevé et n'est pas aussi sujet à la pierre que le gris; enfin que le gris est plus tardif, se garde plus long-temps, et que son eau est *très sucrée et extraordinaire.*

Quant au Messire-Jean blanc, Merlet l'attribue à une maladie de l'arbre; aussi parmi ses successeurs, La Quintinye est le seul qui en parle; mais, continue Merlet, le Messire-Jean est un des meilleurs et des plus anciens fruits, qu'on ne peut avoir en trop grande quantité, se mangeant pendant tout l'automne, qui est le temps qu'on est le plus à la campagne. Voilà un assez bel éloge. Écoutons maintenant La Quintinye: les Poires cassantes, dit-il, en parlant du Messire-Jean, qui étaient autrefois en si grande vogue dans tous les jardins, sont bien éloignées de se voir aujourd'hui en faveur; on ne fait plus guère cas du Messire-Jean, et s'il paraît sur les bonnes tables, ce n'est pas pour n'en plus revenir. Aussi La Quintinye ne place-t-il le Messire-Jean qu'au dix-septième rang, et ne le répète-t-il que six fois dans une plantation de six cents Poiriers.

Je suppose que La Quintinye a bien exprimé le goût de son temps, et j'ajoute que ce goût peut bien être encore le même aujourd'hui; mais je ne puis m'empêcher de faire remarquer qu'un Messire-Jean, bien conditionné, a dans son eau et dans sa saveur des qualités de premier ordre que nulle autre Poire ne possède, et que ces qualités rachètent au centuple le léger défaut de sa chair cassante, si c'est un défaut, et des quelques pierres qu'elle peut contenir.

Les auteurs qui ont succédé à La Quintinye ne parlant pas du goût de leur temps, je les passe sous silence.

Le Poirier de Messire-Jean donne de plus beaux et de meilleurs fruits en terrain un peu humide qu'en terrain sec, et se greffe sur franc et sur coignassier; il est d'une petite

stature, touffu, d'un aspect sombre, son feuillage n'ayant pas le vert gai de celui de beaucoup d'autres Poiriers, et les yeux inférieurs de ses bourgeons se développant la plupart en dards divergens dans l'année de leur naissance.

Sa fleur, large de 15 lignes, a les pétales arrondis, onguiculés, et ses styles, un peu velus, ont la base entourée d'un petit cône tronqué qui s'élève du fond du calice.

Le fruit est quelquefois plus gros et plus arrondi que celui représenté dans la planche ci-jointe; mais sa peau est toujours rude, d'abord d'un vert grisâtre, ponctuée et maculée de roux, et prenant ensuite une teinte jaune sale qui, favorisée par le soleil, a valu à ce fruit l'épithète de *doré*.

Sa chair est blanche, cassante, plus ou moins pierreuse autour des loges, et contient une eau abondante, sucrée, d'un goût relevé, délicieuse.

Cette Poire mûrit vers la mi-octobre et ne se conserve pas long-temps. Merlet s'est trompé en disant qu'on en mange pendant tout l'automne.

Le Messire-Jean et le Martin-sec sont les Poires les plus estimées pour faire le raisiné.



Messire-jean.

43.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sc.

POIRE MUSCAT ROYAL.

Pyrus Moschata Regalis. Poit. et Turp.

TANT que l'école des arbres fruitiers du Jardin-des-Plantes a été assez considérable, c'est-à-dire, jusqu'en 1839, cette espèce y a été cultivée sous ce nom; mais il est aisé de voir qu'elle n'est pas celle que Duhamel désignait par le nom de Muscat Royal. Elle ne va à aucune des descriptions données par les auteurs. Ses bourgeons, ses boutons, ses fleurs et ses feuilles, la rapprochent du poirier appelé *suprême*, tandis que ses fruits ont beaucoup d'analogie avec ceux du Blanquet à longue queue.

C'est un arbre vigoureux, que l'on doit greffer de préférence sur coignassier ; sa tige s'élève droit, et ses rameaux s'étendent horizontalement. Je les ai toujours vus se couvrir d'un grand nombre de fleurs au printemps; et dans l'été il leur succédait peu de fruits.

Les bourgeons sont gros et courts, d'un fauve rougeâtre, un peu géniculés.

Les feuilles sont grandes, bien étoffées, fermes, planes ou légèrement concaves, d'un vert tendre et quelquefois roussâtre, luisantes en dessus, un peu cotonneuses en dessous; parmi ces feuilles on en voit d'ovales, de cordiformes et d'oblongues. Le pétiole a deux petites glandes à la base.

Le bouton à fruit est gros, ventru, anguleux, terminé en pointe courte; ses écailles extérieures sont velues en dehors sur l'arête dorsale seulement, ce qui offre un caractère assez particulier.

Il sort de ce bouton six ou huit fleurs presque aussi grandes que celles de l'Epargne, mais beaucoup moins chiffonnées, assez ouvertes, et dont les styles sont beaucoup plus longs que les étamines.

Le fruit varie très peu en grosseur, et nullement dans sa forme, qui est celle d'une perle; les plus gros n'ont que 5 centimètres (2 pouces) de hauteur, et 45 millimètres (20 lignes) de diamètre à l'endroit le plus renflé; l'œil est tout-à-fait saillant et contient beaucoup d'étamines desséchées.

La peau, d'abord du vert tendre et couverte d'une légère poudre blanche, passe

ensuite au jaune faible; mais on remarque alors sur ce jaune beaucoup de petits points verts.

La chair est demi-fondante, assez blanche, un peu pierreuse.

L'eau est abondante, sucrée et musquée.

Les pepins sont petits, bruns, souvent avortés.

La maturité de cette poire arrive vers la fin de juillet. Elle a plus de saveur que le Petit Muscat et que les Blanquets.



Muscat royal.

253

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Joly sculp.t

POIRE PETIT MUSCAT.

Pyrus moschatella. Poit et Turp.

LE mérite de cette très petite Poire, ne consistant guère que dans sa précocité, ne paraissant même jamais sur les tables tant soit peu distinguées, je ne dirai rien de son arbre, qui cependant est un des plus beaux et des plus vigoureux Poiriers. Le Petit Muscat porte aussi un nom de si mauvais goût, qu'il faudrait l'oublier, et que pour cette raison je ne répéterai pas ici.

Ce fruit, toujours le plus petit, varie de forme et de grosseur; il est le plus souvent figuré en toupie, quelquefois allongé en calebasse, rarement arrondi; sa queue est tantôt longue et tantôt courte, son œil est toujours à fleur, entouré de petites protubérances.

Sa peau est fine, tiquetée de points verts peu apparens; elle passe au vert jaunâtre dans l'ombre, et le côté du soleil se teint quelquefois de rouge tiqueté plus ou moins fort; souvent elle ne se colore pas du tout et reste d'un jaune pâle partout.

La chair est demi-beurrée, d'un blanc jaunâtre, contenant un assez grand nombre de pierres.

L'eau est d'un goût agréable, relevé, musqué.

La maturité arrive du 1er au 20 juillet. Elle demande le plein vent et un terrain sec pour acquérir son peu de perfection. C'est la première Poire que l'on entend crier *à un sou le tas* dans les rues et sur les ponts de la capitale, où elle est apportée par les gens de la campagne.



Petit Muscat.

63.

Poiteau pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE D'OGNONNET.

Pyrus fuscata. Poit. et Turp.

LE nom de ce Poirier peut avoir deux étymologies : il peut venir de ce que son fruit est arrondi à-peu-près comme un oignon, ou bien de ce qu'il vient par paquets comme une glane d'oignons. Quoi qu'il en soit, c'est un arbre qui a toujours été très cultivé et qui charge abondamment.

Ses bourgeons sont fort gros, rougeâtres, géniculés et marqués de gros points ronds cendrés; les yeux sont très développés, presque noirs, pointus, divergens.

Les feuilles sont petites, ovales, d'un vert foncé, raides, les unes planes, les autres arquées en arrière, toutes bien dentées.

Le bouton à fruit est petit, ovale un peu allongé, glabre.

Il donne naissance à 6 fleurs larges de 41 millim. (18 lignes), arrondies, concaves, portées sur des pédoncules à peine cotonneux, longs de 27 à 34 millim. (12 à 15 lignes). Ces fleurs ont quelquefois 6 ou 8 pétales.

Le fruit est de moyenne grosseur, turbiné, ventru, haut de 63 millim. (28 lignes), ayant l'œil ouvert et placé à fleur. La queue est longue de 27 millim. (1 pouce), renflée, charnue, d'un vert jaune, toruleuse au point de son insertion sur le fruit.

La peau jaunit un peu dans la maturité; elle est en partie recouverte de grains roux qui forment aussi de petites taches; le côté du soleil se lave de rouge un peu sombre.

La chair est demi-cassante, quelquefois très ferme et ayant un peu de pierres auprès des loges.

L'eau est abondante, sucrée et très musquée.

Les loges sont petites, et contiennent des pepins très noirs, la plupart avortés.

Cette Poire mûrit vers le 10 août, et vient toujours en gros bouquets.



395.

Ognonet.

Poiteau pinx.t Bocourt sculp.t

POIRE ORANGE MUSQUÉE.

Pyrus papulata. Poit. et Turp.

LE Poirier Orange musqué est un arbre de moyenne vigueur, très rameux; ses bourgeons sont gros, courts, roux, munis de lenticelles blanches ou cendrées; les yeux à bois sont gros, coniques, ce qui est un caractère de fertilité.

Les feuilles sont petites, ovales ou allongées, aiguës, un peu creusées en gouttière, d'un vert luisant en dessus, cotonneuses en dessous, bordées de très petites dents, et se cuivrent aisément à l'automne.

Le bouton à fruit est arrondi, de moyenne grosseur, brun, anguleux, glabre.

Il en sort huit ou dix fleurs, larges de 26 à 28 millim. (13 à 14 lig.), assez chiffonnées, portées sur des pédoncules courts, extrêmement cotonneux.

Le fruit est de moyenne grosseur, arrondi, rarement régulier, légèrement turbiné, ou s'allongeant un peu du côté de la queue, où l'on remarque toujours quelques côtes saillantes entre lesquelles s'insère la queue, qui est grosse, courte, verdâtre; le côté de la tête est aplati, peu constant dans sa forme, et l'œil s'y trouve plus ou moins enfoncé. Quant à la surface de ce fruit, elle est inégale et très raboteuse.

La peau est rarement tachetée; elle passe du vert au jaune dans la maturité : alors on y voit beaucoup de points verdâtres; le côté du soleil se lave quelquefois d'un peu de rouge.

La chair est blanche, d'abord cassante, mais bientôt cotonneuse, si on ne la prend un peu verte.

Son eau est abondante, et souvent si musquée, que plusieurs personnes l'en trouvent désagréable.

Ce fruit est très médiocre en qualité, et il dure si peu, qu'il est difficile de le saisir à point. Lorsqu'il a la couleur du dessin ci-joint, il est déjà passé. Sa maturité arrive dans la deuxième quinzaine d'août. On doit le cueillir toujours un peu vert.



Orange musquée. 239

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sculp.t

POIRE ORANGE ROUGE.

Pyrus aurantium rubrum. Poit. et Turp.

MERLET parle de cinq ou six Oranges, mais n'en désigne aucune par l'épithète rouge. La Quintinye place sans façon l'Orange rouge au nombre des mauvais fruits. Duhamel, moins difficile, lui a donné une place dans son ouvrage, et depuis lors on la trouve dans les pépinières.

L'Orange rouge est un arbre trop vigoureux pour être greffé sur franc lorsqu'on le destine à former une quenouille. Il est extrêmement rameux, assez fertile, et porte son fruit par bouquets.

Ses bourgeons sont de moyenne grosseur, jaunâtres (rougeâtres, dit Duhamel), géniculés, marqués vers la base de points ronds; mais en montant vers le sommet, au lieu de points, ce sont de petites lignes très étroites : ils ont les supports saillans, à peine décurrens, les yeux très gros, coniques et divergens : ceux de ces yeux qui se trouvent à la base des bourgeons se développent la plupart en petites branches ou dards dans la même année.

Les feuilles sont nombreuses, d'un vert foncé, raides, petites et droites sur les bourgeons plus grandes et plus planes sur les bourses, arrondies à la base et terminées en pointe raccourcie au sommet, bordées de dents fines et nombreuses. A la chute des feuilles, plusieurs se dessèchent sur l'arbre, d'autres se cuivrent ou se bronzent, et ne jaunissent que peu ou point : toutes sont tenaces sur l'arbre.

Les boutons à fruit sont de moyenne grosseur, arrondis, très bruns, à peine anguleux; ils ont toutes les écailles ciliées sur les bords. Chacun d'eux donne naissance à huit ou neuf fleurs assez planes, larges de 26 millimètres au plus, et portées sur de courts pédoncules : les pétales sont oblongs, étroits, légèrement onguiculés; ils varient en nombre de cinq à neuf, et ce sont ordinairement les fleurs les dernières développées qui en ont le plus grand nombre.

Le fruit est arrondi, légèrement élevé du côté de la queue qui est courte et plantée entre plusieurs petites bosses inégales : son diamètre est de 5 centimètres, sur quelques millimètres de moins en hauteur. Sa surface est inégale comme celle d'une orange, et l'on remarque le plus souvent un sillon latéral qui va de la base au sommet comme sur un fruit

à noyau. L'œil est presque à fleur : ses divisions sont ouvertes, aiguës et les étamines persistent à leur centre.

La peau devient d'un jaune clair dans l'ombre et rouge du côté du soleil. On aperçoit au travers du rouge beaucoup de petits points bruns ou jaunâtres, et des espèces de taches causées par l'inégalité de la peau.

La chair est blanche, demi cassante, un peu grossière, mais sans marc.

L'eau est abondante, sucrée et musquée.

On trouve cette poire en pleine maturité vers le 15 août. Son mérite peut être contesté, car ses qualités varient beaucoup: on la trouve cassante ou cotonneuse, avec pierres ou sans pierres, musquée ou non musquée.



Orange rouge.

Poiteau Pinx.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet Sculp.

POIRE ORANGE TULIPÉE.

Pyrus flagellata. Poit. et Turp.

LE Poirier pousse vigoureusement, se greffe sur franc comme sur coignassier, file droit, et forme, au choix du jardinier, une très belle quenouille ou un très bel arbre de plein vent. Son écorce se gerce de très bonne heure, et prouve que si une écorce lisse est regardée comme un signe de vigueur, une écorce crevassée n'est pas toujours un signe de faiblesse : elle montre seulement que toutes les écorces ne sont pas susceptibles de la même dilatation.

Les bourgeons sont d'une médiocre longueur, coudés à chaque nœud, d'un rouge brun ou violet, tiquetés de lenticelles cendrées allongées et peu nombreuses; parmi les yeux, qui sont tous d'un brun noir, on en trouve dont les écailles se terminent par une pointe sétacée d'une longueur remarquable.

Les feuilles sont ovales oblongues, terminées en pointe, légèrement dentées, d'un vert gai et luisant en dessus, munies de pointes noires sur la nervure médiane; la base du pétiole est munie de deux glandes; mais quand ces glandes se développent en stipules elles sont élevées de 11 à 14 millim. (5 ou 6 lig.) au-dessus de la base.

Les boutons à fruit sont gros, ovales, assez ventrus, bruns, glabres.

Chaque bouton donne naissance à 10 ou 12 fleurs un peu concaves, larges de 36 à 40 millim. (15 à 18 lig.), portées sur des pédoncules cotonneux, longs de 3 centim. (1 po.); les styles sont velus à la base.

Le fruit est d'une forme à-peu-près ovale, rétréci du côté de la queue, souvent plus ventru d'un côté que de l'autre, haut de 6 à 7 décim. (2 po. à 2 po. et demi). L'œil est placé quelquefois presque à fleur, quelquefois dans une cavité assez grande, relevée de quelques bosses.

La peau est citrine du côté de l'ombre, lavée de rouge du côté du soleil et fouettée de lignes plus rouges, tiquetée partout de gros points gris qui la rendent dure au toucher.

La chair est blanche, demi-cassante, assez fine.

L'eau est d'un goût agréable, quelquefois un peu âcre, dit Duhamel.

Cette poire mûrit dans le commencement de septembre.



Orange Tulipée

58

Turpin Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

PARFUM D'AOUT.

Pyrus splendens. Poit. et Turp.

MERLET désigne, sous le nom de Parfum d'août, une poire différente de celle-ci. La Quintinge n'a pas même ce nom dans son répertoire ; Duhamel a sans doute négligé de remonter à la poire de Merlet, et son Parfum d'août, que je vais décrire, est la poire généralement connue aujourd'hui sous ce nom par les pépiniéristes.

L'arbre est pyramidal, très touffu, très fertile, et il réussit également bien sur franc et sur coignassier.

Ses bourgeons sont fort gros, courts, d'un vert jaunâtre qui rougit quelquefois au soleil ; ils ont les yeux très développés et si ouverts qu'ils forment un angle presque droit avec le bourgeon.

Les feuilles sont nombreuses, ovales, oblongues, creusées en gouttière, un peu arquées en arrière, d'un beau vert, finement dentées, longues seulement de 67 à 80 millimètres (2 et demi à 3 pouces), et terminées en pointe courtes ; leur pétiole est pâle, long et raide.

Le bouton à fruit est gros, oblong, conique, glabre, anguleux, ayant les écailles extérieures larges et courtes, la plupart fendues ; les intermédiaires arrondies avec une pointe courte, ciliées sur les bords ; et enfin les intérieures lancéolées et linéaires.

Il sort d'un bouton sept à huit fleurs, grandes, larges de 40 à 45 millimètres (18 à 20 lignes), assez bien ouvertes, portées sur de longs pédoncules grèles et légèrement cotonneux ; elles ont les pétales inégaux, ovales, les uns arrondis au sommet, les autres un peu allongés, quelques-uns plissés et chiffonnées sur les bords. Les étamines se rejettent en dehors après la fécondation et on ne trouve assez souvent que quatre styles qui sont glabres dans toute leur longueur.

Le fruit est petit, figuré en toupie raccourcie, bien rond sur le ventre, haut de 45 à 54 millimètres (20 à 24 lignes), ayant l'œil resserré et légèrement enfoncé ; l'autre côté diminue en pointe obtuse, et la queue paraît s'enfoncer dans le fruit souvent un peu obliquement. Une bractée du pédoncule étant quelquefois fortement appliquée contre l'ovaire dans le bouton à fleur, il en résulte que le fruit a une cicatrice ou une tache brune de la forme de cette bractée. La même empreinte se remarque aussi sur la queue quand la bractée prend naissance loin du fruit.

La peau est unie, luisante, d'un beau jaune dans l'ombre ; lavée, fouettée et tachée de rouge feu du côté du soleil : on remarque beaucoup de points jaunes sur ce rouge.

La chair est d'un blanc jaunâtre, ferme, très pierreuse autour des loges et du côté du soleil.

Son eau n'est pas très abondante, mais elle est très musquée.

La maturité de cette poire arrive du 1er au 15 août. Elle est de médiocre qualité, et c'est peut-être pourquoi La Quintinge n'en a pas parlé.



Parfum d'Août.

321

Poiteau del.t — De l'Imprimerie de Langlois. — Bocourt sculp.t

POIRE PASSE-COLMAR.

Pyrus exquisita Poit. et Turp.

LE nom de cette Poire indique assez qu'on en fait beaucoup de cas. C'est certainement un fruit de nouvelle origine, un de ceux obtenus en Belgique il y a une trentaine d'années, et qui, depuis ce peu de temps, a déjà reçu huit noms différens. Selon Lindley, il a été trouvé par le conseiller Hardenpont, de qui, conjointement avec M. Van Mons, il a reçu le nom de *Passe-Colmar épineux.*

L'arbre est de petite stature, et son écorce se crevasse encore très jeune ; ses rameaux sont diffus, et s'ouvrent sous différens angles.

Ses bourgeons sont effilés, lisses, la plupart verticaux, d'autres dirigés horizontalement, jaunâtres quand l'arbre languit, tous peu géniculés, marqués de gros points cendrés; les yeux sont gros, courts, obtus; ceux du milieu des bourgeons se développent souvent en commencement de dard, et c'est probablement à cause de cette circonstance que M. Van Mons a qualifié l'arbre d'épineux.

Les feuilles sont petites, oblongues, aiguës, assez luisantes en dessus, pâles en dessous, à nervures enfoncées, bien marquées, bordées de petites dents aiguës; enfin portées sur de longs pétioles pâles et assez gros pour d'aussi petites feuilles.

Les boutons à fruits sont de moyenne grosseur, oblongs, terminés en pointe obtuse, et chacun d'eux donne naissance à huit ou dix fleurs portées sur de gros pédoncules longs de 8 ou 10 lignes (18 à 22 millimètres) ; elles sont larges de 15 lignes (32 millimètres), ouvertes en soucoupe plane; leurs pétales sont oblongs, concaves, légèrement onguiculés, et se touchent presque tous par les côtés ; les étamines, une fois plus courtes que les pétales, n'offrent rien de particulier; les cinq styles sont de la longueur des étamines, et glabres dans toutes leurs parties.

Le fruit vient par bouquets; il est gros, turbiné, ventru du côté de la tête, obtus du côté de la queue, assez régulier, haut de 3 pouces (80 millimètres), sur 2 pouces et demi (68 millimètres de diamètre à l'endroit le plus renflé. L'œil est petit, noirâtre, placé presque à fleur du fruit, à divisions étroites la plupart divergentes; la queue, assez grosses et longue de 15 lignes (32 millimètres), est placée un peu obliquement, et il y a quelques petites côtes à son insertion.

La peau est très fine, d'abord d'un vert tendre; elle se teint ensuite de rouge clair ou

taché du côté du soleil, et passe au beau jaune du côté de l'ombre dans la maturité le fruit répand alors une odeur très agréable, et on remarque de très petits points roux sur toute sa surface, notamment du côté de l'œil.

La chair est blanche, fondante, d'un grain très fin, excellente.

L'eau est abondante, sucrée, légèrement parfumée, extrêmement agréable.

Cette excellente poire mûrit de la mi-novembre à la mi-février. Elle mérite d'être plus cultivée qu'elle ne l'est par tous les amateurs.



Passe-Colmar.

De l'Imprimerie de Langlois.

H. Legrand sculp.t

POIRE PASTORALE.

Pyrus pastoralis. Poit. et Turp.

CE poirier, très fertile, s'élève droit sur une tige qui a ce qu'on appelle des dispositions à *filer*. Duhamel conseille de le greffer sur franc plutôt que sur coignassier.

Ses bourgeons sont de médiocre grosseur, un peu géniculés, cendrés à la base, rougeâtres vers le sommet, marqués de points gris assez nombreux. Les boutons à bois sont gros, cendrés, un peu comprimés, appliqués contre le bourgeon.

Les feuilles sont les unes ovales, allongées en pointe, les autres oblongues, également pointues, longues de 8 à 9 centimètres (3 à 3 pouces et demi), finement dentées, d'un vert gai en dessus, munis ordinairement en dessous d'un duvet assez épais le long de la nervure médiane.

Les boutons à fleur sont moyens, ovales, ventrus, glabres, anguleux. Il en sort sept ou huit fleurs, assez ouvertes, larges de 40 à 50 millimètres (15 à 18 lignes), portées sur des pédoncules légèrement cotonneux, longs de 30 millimètres (1 pouce).

Le fruit, qui peut servir de modèle pour la plus belle forme de poire, a environ 1 décimètre (3 à 4 pouces) de hauteur, et 5 à 7 centimètres (2 à 2 pouces et demi) de diamètre à l'endroit le plus renflé: le côté de la queue s'allonge et finit d'une manière obtuse: le côté de la tête diminue aussi un peu, et l'œil est placé presque à fleur.

La peau, d'abord d'un vert tendre, prend, en mûrissant, une légère teinte jaunâtre; le côté du soleil se nuance d'une faible couleur roussâtre. Elle se couvre partout d'une prodigieuse quantité de très petits points d'abord verdâtres, ensuite bruns; mais l'endroit par où elle tient à la queue est couvert d'une grande tache, couleur de bistre, frangée en son bord.

La chair est blanche, d'abord cassante quoique mûre, ensuite demi fondante, exempte de pierre et de marc.

L'eau est un peu musquée et très bonne.

Les loges sont petites et contiennent des pepins courts, bien gonflés.

Cette poire mûrit en octobre, novembre et décembre.

Je n'ai jamais observé le bourrelet que Duhamel a figuré à la queue de cette poire, ni la couleur grise qu'il lui attribue.



Pastorale

30.

Poiteau pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE D'ABONDANCE.

Pyrus ferax. Poit. et Turp.

D'APRÈS la tradition, une personne saisie d'admiration à la vue de cet arbre chargé d'une prodigieuse quantité de fruits, s'étant écriée: *Ah mon Dieu!* on l'a aussitôt désigné par cette exclamation. Mais plusieurs amateurs éclairés frappés de l'inconvenance d'une exclamation dans la nomenclature des fruits ont proposé de nommer ce fruit *Poire d'abondance,* qui exprime parfaitement la grande fertilité de l'espèce.

D'après Duhamel, la Poire d'amour s'appellerait aussi *Ah mon Dieu* dans quelques provinces, non à cause de sa quantité, mais à cause de sa grosseur qui est vraiment extraordinaire.

L'arbre qui produit la Poire d'abondance est de moyenne grandeur, assez droit; ses rameaux se soutiennent bien dans leur jeunesse, mais ils deviennent inclinés ou pendans par le poids du fruit dont ils sont abondamment chargés tous les ans.

Les bourgeons suivent la direction verticale; ils sont anguleux, d'un brun roux, un peu poudreux, marqués de points allongés d'un blanc gris, les boutons à bois sont appliqués contre le bourgeon.

Les feuilles sont ovales-oblongues, terminées en pointe, un peu creusées en gouttière, à peine denticulées, d'un vert gai et luisant en dessus, longues de 2 à 3 pouces (6 à 9 centimètres), portées par des pétioles menus aussi longs qu'elles et munis à la base de deux stipules filiformes ou de deux petites glandes.

Les boutons à fruit sont gros, coniques, allongés; chacun d'eux donne naissance à six ou huit fleurs pédonculées, de moyenne grandeur, qui ne s'épanouissent pas entièrement, mais à-peu-près à moitié fermées comme celle de la Madeleine et de l'Epargne; elles ont le pédoncule cotonneux, long d'un pouce (3 centimètres); les pétales ovales, onguiculés, ordinairement plissés et ondulés, surtout à la base, non concaves quoiqu'ils ne s'ouvrent guère; les étamines sont sur deux rangs, d'abord droites, ensuite un peu divergentes, inégales, et les styles sont plus longs que les étamines.

Le fruit est de moyenne grosseur, ventru, un peu allongé du côté de la queue qui a 12 à 15 lignes (3 à 4 centimètres) de longueur, charnue au sommet et plantée à fleur de

fruit entre quelques légers bourrelets. L'œil est saillant, entouré de petites bosses, et conserve dans son intérieur la base des filets des étamines qui sont devenus très rouges.

La peau est lisse, passe du vert au jaune citron du côté de l'ombre dans la maturité, lavée de rougeâtre et marquée de gros points d'un rouge plus foncé du côté du soleil.

La chair est blanche, demi cassante, peu fine et sujette à mollir.

Son eau est assez abondante, sucrée, un peu parfumée dans les terrains secs.

Ce fruit mûrit au commencement de septembre. Il n'est pas recherché pour les tables splendides, mais la petite fortune s'en accommode très bien, surtout à cause de son abondance.



Poire d'abondance.

48.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet Sc.

POIRE D'AGOBERT.

Pyrus maculosa. Poit. et Turp.

ON conçoit facilement que la nomenclature des fruits doit être fort arbitraire et peu sûre, puisqu'elle s'établit sans contrôle, souvent par des hommes qui n'ont jamais su qu'il a existé un La Quintinye, un Duhamel. Si le fruit qui se présente à eux n'est pas du petit nombre de ceux qu'ils connaissent, ils ne s'informent pas s'il est ou n'est pas décrit dans tel ou tel auteur, ils lui donnent un nom nouveau qui est accepté de confiance par les confrères, ce qui embrouille la nomenclature, et met à la torture ceux qui n'acceptent rien de confiance et ne se décident à adopter un nom que quand il cadre avec la description des auteurs classiques. Ainsi, Merlet, qui est à-peu-près le plus ancien des auteurs auxquels nous pouvons avoir confiance, dit que « la poire d'Agobert est assez grosse, longue et rouge, qui n'est bonne que cuite, mais des meilleures.» Le seul mot *longue* est suffisant pour prouver que la poire à laquelle l'usage a depuis long-temps donné le nom de d'Agobert, n'est pas celle que Merlet nommait ainsi.

Duhamel décrit brièvement un fruit sous le nom de poire Gobert qui a bien à-peu-près la forme et la grosseur de celle qu'on vend aujourd'hui sous le nom de poire d'Agobert; mais Duhamel disant qu'elle a l'œil peu enfoncé et qu'elle se garde jusqu'en juin, nous voyons qu'elle est à cent lieues de la poire d'Agobert d'aujourd'hui. Pour retrouver actuellement la poire d'Agobert de Merlet et la poire Gobert de Duhamel, il faudrait se livrer à des recherches que ne comporte pas la nature de cet ouvrage.

Le poirier d'Agobert, d'aujourd'hui, est un arbre fort et vigoureux, droit, bien fait, qui se met aisément à fruit.

Les feuilles sont grandes, ovales ou oblongues, épaisses, raides, d'un vert foncé en dessus; celles des bourgeons sont bordées de dents plus grandes que celles des bourses.

Un seul bouton à fruit donne naissance à dix ou douze fleurs portées sur de gros pédoncules cotonneux, longs de 14 à 18 millimètres. Elles sont petites, peu ouvertes, et les cinq styles sont velus à la base.

Le fruit est gros, ovale-arrondi et très constant dans sa forme; il a 81 millimètres de hauteur et autant dans son plus grand diamètre transversal. La queue est grosse, longue de 3 centimètres, rougeâtre, plantée dans un petit enfoncement. Du côté opposé se trouve une ca-

vité évasée plus large et plus profonde que dans aucune autre poire, et au fond de laquelle l'œil est placé.

La peau est un peu rude au toucher, d'un jaune doré dans la maturité, couverte de taches et de points roussâtres, et quelquefois lavée de rouge plus ou moins vif du côté du soleil.

La chair est blanche demi cassante, grossière, laissant dans la bouche une grande quantité de marc.

L'eau est abondante, douce, assez agréable.

Les pepins sont de médiocre grosseur, très gonflés, pointus à la base et de couleur marron.

Cette belle, mais très médiocre poire, mùrit en octobre, novembre et décembre. La grossièreté de sa chair la fait reléguer parmi les poires à cuire, malgré la bonté de son eau.



Poire d'Agobert. 73.

Poiteau Pinxᵗ De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE D'AMOUR.

Pyrus maxima. Poit. et Turp.

JE ne chercherai pas à justifier la justesse de ce nom, mais je dois constater qu'il a été employé par Merlet comme synonyme de Poire de Trésor. Le peu de mots qu'il dit des caractères de la Poire ne suffit pas pour la faire reconnaître parfaitement. La Quintinye a cité la Poire d'Amour, mais ne l'a pas décrite, et il ne lui a adjoint aucun synonyme. Vint ensuite Duhamel qui, ayant adopté l'opinion de Merlet, a donné les noms Trésor et Amour comme synonymes, et fait une bonne description de la Poire à laquelle il applique ces deux noms. Enfin arrive Le Berriays qui dit que c'était à tort que l'on rapportait ces deux noms à une seule Poire, et pour le prouver il décrit fort clairement une Poire d'Amour, et non moins clairement une Poire de Trésor très différente de la première.

Les choses en étaient là quand le magnifique TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS de MM. Poiteau et Turpin a paru. On y a suivi la manière de voir de Le Berriays, et c'est dans ce grand ouvrage que la Poire d'Amour a été figurée pour la première fois.

Malgré les bonnes descriptions de Duhamel et de Le Berriays, malgré la description non moins bonne et la figure du traité ci-dessus désigné, en 1828, un pépiniériste, peu au courant de la nomenclature des fruits, a répandu dans le commerce la Poire d'Amour sous le nouveau nom de Poire d'Horticulture, en l'annonçant, par erreur sans doute, comme un *fruit nouveau* qu'il venait d'obtenir d'un semis dans son établissement.

A l'inspection de la figure ci-jointe, on voit que la Poire d'Amour est un fruit extraordinaire pour sa grosseur, très curieux, et très facile à distinguer de toutes les autres Poires. L'arbre qui la porte appartient au groupe des Bons-Chrétiens par tous ses caractères extérieurs, surtout par ses bourgeons cendrés, fortement géniculés, anguleux, et paraissant même quelquefois comme ridés. Il est fort, vigoureux, et doit être greffé sur franc ; son feuillage est petit en raison de sa force ; ses boutons à fruit sont très gros, et ils donnent naissance à des fleurs qui atteignent jusqu'à vingt lignes de diamètre.

Le fruit figuré ci-contre, est un des plus gros que nous ayons obtenus ; il a six pouces de hauteur sur quatre pouces de diamètre à l'endroit le plus renflé ; on le rencontre communément, moins haut avec un ventre moins proéminent ; toujours sa périphérie est bosselée, cannelée, tantôt simplement piquetée de gros points

roux, et tantôt tavelée en couleur brune ou fauve. En mûrissant la peau passe au jaune.

La chair est blanche, tendre, cassante, exempte de pierres, et presque fondante lorsqu'elle est bien mûre.

Son eau est abondante, douce et sucrée.

La maturité de ce beau fruit commence en novembre et finit à la fin de janvier; cependant Duhamel dit qu'il commence à mûrir en décembre et qu'on en conserve jusqu'en mars. Ce n'est pas une Poire fine, à la vérité, et les personnes très difficiles ne la mangent pas crue, mais tout le monde la trouve excellente cuite d'une manière ou d'une autre.

La Poire d'Amour est rare, parce que les fleurs de son arbre, quoique toujours assez abondantes, sont souvent détruites par les intempéries du printemps quand l'arbre, soit en quenouille, soit en buisson, n'est pas abrité; il faut sous le climat de Paris, le planter en espalier le long d'un mur pour en obtenir des fruits avec certitude.



Poire d'amour. 124.

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE D'ANGE.

Pyrus angeli. Poit. et Turp.

ARBRE vigoureux, droit, formant une belle quenouille, ayant ses rameaux ouverts à 45 degrés.

Les bourgeons sont longs, d'un vert un peu jaune, bronzés ou cendrés, assez coudés, marqués de beaucoup de lenticelles de différentes formes; ils ont les supports aplatis avec une arête sur le dos, les yeux courts et comprimés comme dans les pommiers, dont cet arbre a un peu le ton au printemps.

Les feuilles sont grandes, oblongues, creusées la plupart en gouttière, et arquées en arrière, entières en leur bord, d'un beau vert foncé et luisant en dessus, pâles et un peu arachnoïdeuses en dessous, bien étoffées, longues de 80 à 97 millim. (3 à 4 pouces).

Le bouton à fruit est petit, oblong, aigu, velu, légèrement roux.

Ce bouton donne naissance à six ou sept fleurs ouvertes en soucoupe, assez étoffées, larges de 34 millim. (15 lig.), à pétales distans, quand il n'y en a pas quelques-uns de surnuméraires, ce qui arrive quelquefois dans cette espèce; elles ont le pédoncule très gros, cotonneux, long de 27 millim. (1 p.), et les styles légèrement velus à la base.

Le fruit est de moyenne grosseur, turbiné, obtus, régulier, haut de 44 millim. (2 p.), arrondi au sommet, où l'œil se trouve à fleur. Cet œil a l'intérieur rougeâtre, ainsi que la base persistante des étamines; le côté de la queue est obtus, aplati, couvert d'une tache rousse et marbrée; la queue est courte, raide et brune.

La peau passe du vert au jaune; elle est très finement ponctuée de roux.

La chair est blanche, fine, fondante et se blettit promptement.

Son eau est sucrée, agréable.

Mûrit au commencement de septembre.

Duhamel dit qu'on regarde la Poire d'Ange comme une variété de Salvaiti; je crois que cet auteur aurait combattu cette idée s'il eût porté son attention sur la grande différence qu'il y a entre ces deux arbres.



Poire d'ange.

337.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.t

POIRE AZEROLE.

Pyrus Pollveria. Lin.

LE Poirier Azerole est un moyen arbre qui, selon Desfontaines, croît naturellement en France, et que l'on a introduit dans les jardins plus pour servir à leur décoration que pour les enrichir de ses fruits. En examinant bien cet arbre dans ses bourgeons, ses boutons, ses fleurs et ses fruits, je lui trouve beaucoup de rapport avec les Alisiers, et suis porté à croire qu'il est un hybride, c'est-à-dire le produit d'une fécondation croisée entre un poirier et un Alisier.

Ses bourgeons sont gros, obtus, rougeâtres, cotonneux, munis d'yeux gros et obtus.

Ses feuilles sont de deux formes différentes: celles qui avoisinent les fruits sont oblongues, raides, dentées peu profondément; celles qui en sont éloignées sont plus grandes, plus molles, de forme ovale, profondément dentées et surdentées; toutes sont d'un beau vert en dessus, blanches et cotonneuses en dessous.

Les fleurs sont blanches, petites, larges seulement de 20 à 30 millim. (9 à 10 lig.); mais elles sont nombreuses, réunies en grands corymbes terminaux comme dans les Alisiers. On trouve à leur centre 3, 4 ou 5 styles réunis par la base en une colonne laineuse, comme dans les pommiers.

Le fruit est petit, turbiné, pendant par bouquet, jaune dans la maturité, n'ayant ordinairement que 34 millim. (15 lig.) de hauteur.

Sa chair est jaunâtre, cassante.

L'eau est sucrée, mais sans parfum.

On trouve rarement cinq loges dans ce fruit; les pepins sont rarement parfaits; les bons sont très bruns, figurés en larme.

Cette petite poire mûrit dans le commencement de septembre, et ne se trouve guère que dans les écoles et dans les jardins paysagers.

Obs. Les loges de la Poire Azerole sont absolument dénuées du cartilage qui forme les loges des poires et des pommes; elle partage cette exception avec les pommes hybrides, à bouquet, en baie et odorante.



Poire azérolle. 304.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.t

POIRE CALEBASSE.

Pyrus lagenaria. Poit. et Turp.

CETTE espèce a été obtenue de graine dans le Brabant, vers 1800, et a donné du fruit à Paris, pour la première fois, en 1808.

Ses bourgeons recherchent la direction verticale: ils sont gris, un peu rouges au soleil, assez coudés, n'ont pas les supports saillans, mais ils ont l'aisselle renflée au-dessus de l'œil, qui est court, large à la base, divergent aux nœuds inférieurs, plus gros et conique aux nœuds supérieurs.

Les feuilles des bourses sont grandes, ovales, très épaisses, terminées en pointe courte, bordées de petites dents égales; celles des bourgeons sont beaucoup plus petites, et creusées en gouttière.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, très allongé, pointu, glabre, d'un roux clair.

Ce bouton donne naissance à 6 ou 7 fleurs de moyenne grandeur, concaves, régulières, portées sur d'assez longs pédoncules légèrement cotonneux; les styles sont un peu velus à la base.

Le fruit vient par bouquet, quoique assez gros; il est long de 108 millim. (4 po.), ventru aux deux tiers de sa longueur. L'œil, placé dans un léger enfoncement, est petit, à divisions étroites, un peu charnues à la base, droites ou conniventes; le côté de la queue est obtus, souvent terminé obliquement; la queue est fauve, grosse, longue de 27 à 54 millim. (1 à 2 po.).

La peau est partout recouverte de points nombreux et de taches rousses, jaunit et se lave de rouge clair du côté du soleil. La tête est souvent couverte d'une grande tache.

La chair est blanche, cassante, un peu âpre.

L'eau est sucrée, abondante.

Les loges sont petites et contiennent de petits pepins bruns.

Cette poire, d'une médiocre qualité, se mange du 20 septembre au 10 octobre; après ce temps elle se blettit.

Obs. On ne doit pas confondre cette poire avec la Calebasse Bosc, nommée aussi Beurré Bosc, qui est fondante et très bonne.



Poire calebasse.

366

Turpin pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.t

POIRE CHAPTAL.

Pyrus Chaptalia. Poit. et Turp.

CE fruit a été obtenu d'un semis à la pépinière du Luxembourg, vers 1800, et dédié au comte Chaptal, alors ministre de l'intérieur, grand protecteur des sciences et de l'industrie.

L'arbre qui le porte est de moyenne grandeur, et conserve un peu l'air d'un sauvageon; il forme une assez belle quenouille, quoique ses rameaux s'ouvrent sous tous les angles, depuis 45 jusqu'à 90 degrés; il forme beaucoup de dards.

Il y a des bourgeons gros, obtus, gris, ponctués, sensiblement géniculés, la plupart terminés par un bouton à fruit; les yeux latéraux sont aplatis.

Les feuilles sont ovales, d'un vert foncé, raides, épaisses, luisantes, arquées en arrière, terminées en pointe courte, les unes entières en leur bord, les autres finement denticulées; elles se cuivrent par place à l'automne.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, obtus, d'un brun fauve, un peu anguleux.

Il sort de ce bouton 6 ou 7 fleurs peu brillantes, petites, concaves, larges au plus de 27 millim. (1 po.), portées sur de courts et menus pédoncules.

Le fruit est très gros, turbiné, haut de 95 millim. (3 po. 6 lig.), et un peu plus en diamètre; l'œil est petit, placé au fond d'une grande et large cavité régulière; il a ses divisions courtes et conniventes.

La peau est unie, verte dans l'ombre, et ponctuée de brun; le côté du soleil se lave ordinairement de rouge plus ou moins vif; cette peau jaunit dans la maturité.

La chair est cassante, quoique Calvel, qui a décrit ce fruit, la dise demi-fondante.

L'eau est abondante, sucrée, un peu acidulée, parfumée.

Cette belle poire se conserve jusqu'en avril et mai. Elle est excellente cuite, mais n'est guère mangeable crue. On en voit de plus grosses et de plus colorées que celle du dessin ci-joint.



388.

Turpin pinx.

Poire Chaptal.

Bocourt sculp.

POIRE DE CHÈNEVIN.

Pyrus depicta. Poit. et Turp.

JE ne sais pourquoi Leberriays a décrit cette Poire sous le nom de Chêne-vert, car en Normandie on la désigne toujours sous le nom de Chènevin, qui est le nom d'un village du Morbihan où elle est particulièrement cultivée, et où elle acquiert des qualités et une perfection qu'on ne lui retrouve pas ailleurs, ainsi que nous l'a assuré M. Castel, ancien inspecteur de l'Université, qui a passé dans ce village. Quoique très répandue et recherchée en Normandie et dans la Bretagne, elle était encore inconnue dans les pépinières des environs de Paris en 1810, quand nous en avons donné des greffes à la pépinière du Luxembourg.

L'arbre qui produit cette Poire a le port pyramidal, les rameaux courts et ramassés.

Ses bourgeons sont bien nourris, roussâtres, et un peu ponctués.

Les feuilles sont petites, ovales, obtuses ou aiguës, légèrement dentées, lisses et d'un beau vert en dessus.

Le fruit, sans être régulier, a une assez belle forme; il est allongé en cône, haut de 9 centimètres (3 pouces) sur 6 centim. (2 pouces) de diamètre, rétréci un peu à la tête où il y a un léger enfoncement bordé de petites côtes dans lequel est placé l'œil, dont les découpures sont longues et étroites; l'autre bout diminue un peu obliquement en se joignant à la queue par un bourrelet. Cette queue, assez forte et longue de 35 à 45 millim. (12 à 18 lignes), est charnue et bosselée à la base : sa couleur est celle de la Poire.

La peau est jaune dans l'ombre, d'un assez beau rouge du côté du soleil et tavelée partout d'une infinité de gros points roux.

La chair est un peu jaunâtre, agréable à la vue, beurrée, presque fondante; mais on lui trouve quelques pierres auprès des loges.

Son eau est abondante, d'une saveur particulière et très relevée. Leberriays ajoute que cette saveur est mêlée d'un petit goût de sauvageon.

Les loges sont petites, rapprochées, et contiennent peu de pepins parfaits qui sont noirs, longs et pointus.

Cette poire mûrit en août et septembre. Sa saveur très relevée, a paru agréable au plus grand nombre, elle n'a pas plu à quelques autres. Il en existe, dit Leberriays, une sous-variété plus volumineuse et moins savoureuse, appelée gros Chènevin.



Chêne-vert (poire)

290

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp.

POIRE DE CHYPRE.

Pyrus cypria. Poit. et Turp.

La Poire de Chypre est désignée aussi dans plusieurs catalogues, sous les noms de Rousselet hâtif et Perdreau. Le dernier de ces noms n'est pas dangereux, car c'est une hyperbole si exagérée qu'on ne recherchera jamais à comparer une poire avec un perdreau; mais je ne puis m'empêcher de faire observer que le premier est nécessairement mauvais, puisque la poire de Chypre ne ressemble pas assez au Rousselet, pour en porter le nom. Un pareil synonyme ne peut qu'empêcher de reconnaître le fruit que l'on cherche à déterminer en en donnant une fausse idée.

Le Poirier de Chypre est vigoureux quoique pas très haut; il est droit, bien fait, et assez fertile. On le greffe sur franc et sur coignassier.

Les bourgeons sont grands, géniculés, à peine tiquetés, beaucoup plus gros à la base que vers le sommet, ouvert à 70 ou 80 degrés, teints de rouge brun dans la partie supérieure, munis de supports saillans, anguleux et décurrens; les yeux sont moyens, les uns comprimés contre le bourgeon, les autres plus libres et non comprimés. Selon Duhamel ces bourgeons seraient couverts d'une poussière gris-blanc.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, ovales, oblongues, terminées en pointe aiguë au sommet, portées sur des pétioles un peu pubescens. Ces feuilles rougissent beaucoup en tombant.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, obtus, brun, glabre, ayant ordinairement au sommet plusieurs pointes d'écailles distantes entre elles. Il est sujet à être mangé par une larve qui se loge dans son intérieur.

Les fleurs naissent sept à huit à chaque bouquet; elles sont petites, concaves, portées sur des pédoncules gros et très courts, légèrement cotonneux. Les styles sont plus longs que les étamines et légèrement velus à la base.

Le fruit est de moyenne grosseur, bien fait, allongé du côté de la queue où il se termine brusquement; le côté de la tête est ventru, bien arrondi, et l'œil, petit, rougeâtre en dedans, s'y trouve à fleur ou légèrement enfoncé. Les étamines persistent dans son intérieur. La queue est assez grosse, longue de 3 centimètres (1 pouce), verdâtre, marquée de quelques cicatrices, et souvent insérée obliquement.

La peau devient d'un jaune clair dans l'ombre, et le côté du soleil se lave de rouge. On remarque partout des points assez gros et assez nombreux qui se détachent en gris sur le rouge et en brun sur le jaune.

La chair est fine, très serrée, fondante, un peu pierreuse auprès des loges; elle passe vite et devient pâteuse par un excès de maturité.

Eau sucrée, musquée, pas très abondante.

Cette poire mûrit vers la mi-juillet et ne dure guère que quinze jours: elle répand une odeur très agréable, et on peut, dit-on, en faire de très bonnes compotes.

Duhamel dit qu'elle ressemble au Rousselet de Reims, mais qu'elle n'a pas autant de goût et de parfum. Je suis obligé d'avouer que cette ressemblance me semble très éloignée. D'un autre côté, Calvel dit qu'elle a produit la Poire d'abondance; ces deux poires se ressemblent en effet beaucoup, mais les arbres et les fleurs qui les produisent diffèrent tellement qu'on a de la peine à croire que l'une est sortie de l'autre.



Poire de Chypre.

250.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sculp.t

POIRE DE LIVRE.

Pyrus libralis. Poit. et Turp.

CE poirier est si vigoureux, qu'il ne peut réussir long-temps sur coignassier; on doit le greffer toujours sur franc. Ses rameaux sont étalés et diffus.

Il a les bourgeons d'un vert cendré, divergens, bien nourris, et d'autant plus géniculés qu'ils sont plus vigoureux.

Ses feuilles sont, les unes très larges, échancrées en cœur à la base, terminées en pointe courte au sommet; les autres sont moins larges, plus allongées et plus aiguës; toutes sont épaisses, bien étoffées, arquées en arrière, pubescentes en dessous, bordées de très petites dents aiguës. Le pétiole est gros, court, cotonneux, muni de stipules falciformes, ciliés sur les bords.

Le bouton à fruit est gros, ovale, ventru, allongé en cône obtus, assez roux, un peu velu dans le haut.

Il sort de ce bouton 6 ou 7 fleurs larges de 28 à 30 millim. (14 ou 15 lig.), concaves, régulières, portées sur de gros et courts pédoncules très cotonneux; les anthères, d'abord assez rouges, pâlissent beaucoup avant de répandre leur pollen.

Le fruit est très gros, d'une belle forme, et assez constant dans ses proportions: il a souvent jusqu'à 13 centim. (4 po. et demi) de hauteur, sur 10 centim. (3 po. et demi) de diamètre; l'œil est enfoncé entre plusieurs côtes; la queue, longue de 25 à 30 millim. (12 à 15 lignes) est renflée et charnue à son union avec le fruit.

La peau est verte, rarement couverte de grandes taches, mais elle est partout garnie de gros points roux, inégaux; elle jaunit un peu dans la maturité.

La chair ne se mange pas crue, mais elle est très bonne cuite, lorsque la maturité en a adouci l'eau.

Cette belle et grosse poire mûrit en décembre et janvier; Duhamel la fait durer jusqu'en février.



Poire de livre.

244.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Gabriel sculp.t

POIRE DE NAPLES.

Pyrus Neapolitana. Poit. et Turp.

SI, comme le dit Duhamel, cet arbre est vigoureux et fertile, au moins il ne l'est pas constamment ou ne l'est pas partout, car je ne le connais que comme un petit arbre et d'une médiocre fertilité. Il est d'ailleurs mal fait et d'un aspect désavantageux; on ne peut guère lui donner la forme d'une quenouille passable; ses rameaux ordinairement assez tortueux, s'ouvrent de 40 à 80 degrés, et pourtant ses bourgeons affectent presque tous la direction verticale: ceux-ci sont sensiblement géniculés, ils ont les yeux inférieurs longs, aigus et divergens, tandis que les supérieurs sont presque appliqués contre le bois.

Les feuilles sont petites, étroites, contournées, convexes, plus ou moins roulées en dessous et tourmentées de toutes façons, d'un vert sombre, luisantes et d'un aspect tout particulier à l'espèce; elles se tachent de gris brun en tombant.

Le bouton à fruit est gros, conique, d'un brun clair, anguleux et glabre.

Il donne naissance à cinq ou six fleurs, petites, larges seulement de 27 millim. (1 p.), portées sur de très menus pédoncules, peu cotonneux, longs de 18 à 20 millim. (8 à 9 lig.); les styles sont beaucoup plus longs que les étamines, et leur base est entourée d'une élévation conique.

Le fruit figuré en calebasse très raccourcie, a de 54 à 68 millim. (24 à 30 lig.) de hauteur sur autant de diamètre à l'endroit le plus renflé; sa surface est inégale; il a l'œil petit et placé dans une cavité fort étroite; la queue grosse, courte, verte ou rousse est plantée dans un enfoncement entouré de petites côtes.

La peau, très verte tant que le fruit est sur l'arbre, roussit quelquefois un peu du côté du soleil; elle a toujours un peu de petits points bruns et ne jaunit que dans la fruiterie.

La chair est blanche, légèrement beurrée dans la parfaite maturité, quoique un

peu pierreuse autour des loges : j'observe cependant que Duhamel dit positivement qu'elle n'a pas de pierres.

Son eau est sucrée, légèrement musquée.

Cette Poire mûrit dans une chambre où l'on fait du feu, à la fin de janvier, et en février et mars dans une fruiterie. Elle est d'une médiocre qualité, et son arbre est si vilain, que c'est une espèce à reléguer dans les écoles et les collections.



Poire de Naples.

312

Poiteau pinx.t

De l'Imprimerie de Langlois.

Giraud sculp.t

POIRE D'OEUF.

Pyrus oviformis. Poit. et Turp.

ARBRE pyramidal, très propre à faire une belle quenouille; il a les rameaux nombreux, courts, divisés, ouverts à 45 degrés.

Ses bourgeons sont de moyenne grosseur, courts, géniculés, cuivrés, un peu ponctués; ils ont les supports saillans, carénés, les yeux gros, presque noirs et un peu divergens.

Les feuilles sont petites, ovales, aiguës, planes, ou ayant la pointe tournée obliquement en dessous.

Le bouton à fruit est petit, longuet, pointu, glabre et très roux.

Ce bouton donne naissance à huit ou neuf fleurs, larges de 34 millim. (15 lig.), évasées en soucoupe, portées sur des pédoncules longs d'environ 27 millim. (1 po.), menus, cotonneux. Les styles, moins longs que les étamines, sont légèrement velus à la base.

Le fruit varie peu ou point en forme et grosseur; il est gros comme un œuf de poule et en a à-peu-près la forme, sinon que le côté de la tête est moins arrondi, qu'il s'allonge un peu de ce côté où l'œil est saillant, charnu à sa base et ordinairement entouré de 5 petites bosses alternes avec les divisions calicinales, qui sont courtes et conniventes.

La peau passe du vert au jaune dans la maturité; elle est toute garnie de nombreux et gros points roux; le côté de la queue est couvert d'une tache frangée de la même couleur, et le côté du soleil se lave quelquefois d'un rouge terne.

La chair est blanche, un peu cassante; elle passe vite et devient pâteuse si on tarde à la manger à point.

L'eau est peu abondante, légèrement musquée, assez relevée et acidulée.

Cette poire a du parfum et c'est son seul mérite; elle mûrit dans la première quinzaine de septembre.



Poire d'œuf.

Turpin pinx.t

Bocourt sculp.t

327

POIRE SANS PEAU.

Pyrus tener. Poit. et Turp.

LE Poirier est d'une moyenne vigueur, d'une belle venue, assez régulier et très fertile. En plein vent et dans les terres maigres le franc lui convient mieux que le coignassier.

Les bourgeons sont longs, effilés, peu coudés à chaque nœud, d'un ton jaunâtre, mêlé d'un peu de rouge du côté du soleil, et marqués de points cendrés.

Les feuilles sont ovales, oblongues, pendantes, rétrécies aux deux bouts, terminées en pointes aiguës au sommet, les unes planes, les autres creusées en gouttière; celles des boutons ont les dents assez aiguës, celles des bourses les ont plus arrondies: la plupart de ces feuilles jaunissent vers le moment de leur chute; les autres rougissent ou prennent une teinte cuivrée.

Le bouton à fruit est gros, allongé, ventru, glabre, roux, à peine anguleux.

Les fleurs sont sept ou huit à chaque bouquet; elles restent concaves dans leur plus grand épanouissement, larges de 34 à 36 millimètres (15 à 16 lignes), portées sur de longs et menus pédoncules, ordinairement très rouges, légèrement cotonneux. Les étamines sont divergentes pendant leur vigueur, et se rapprochent du pistil quand elles ont répandu leur pollen, ce qui est contraire à l'usage.

Le fruit est allongé, ventru, long d'environ 6 centimètres (2 po. et un quart) sur 4 centim. (1 po. et demi) de diamètre. Il a assez la forme d'un petit Epargne ou d'un Saint-Germain.

La peau est très fine, très mince, d'où le nom de Poire sans peau; elle passe du vert pâle au jaune faible dans la maturité; le côté du soleil roussit un peu et se couvre de points et de petites taches rougeâtres, qui la rendent comme marbrée. L'œil est presque à fleur, quelquefois entouré de petites bosses; les étamines persistent dans son intérieur. La queue est longue, menue, marquée de quelques cicatrices et verte dans sa plus grande longueur.

La chair est blanche, très fondante quoiqu'elle ait une roche pierreuse très considérable.

L'eau est douce, sucrée, légèrement parfumée.

Les pepins sont courts, bruns, souvent avortés, contenus dans de petites loges.

Cette Poire mûrit au commencement d'août. Elle est très délicate, fondante, sucrée, mais peut-être pas assez parfumée. La Quintinye fixe la maturité de cette Poire au 15 août, dit qu'on l'appelle aussi Fleur de Guigne, et même Rousselet hâtif. Aujourd'hui le synonyme Rousselet hâtif est passé à la Poire de Chypre.



Poire sans peau.

212

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sculp.t

POIRE SANS PEPIN.

Pyrus apyrena. Poit. et Turp.

IL est reconnu par expérience que la fécondation ou la perfection des graines influe généralement sur le grossissement du fruit; mais il y a aussi des cas où le fruit se développe très bien sans graines parfaites. Ainsi les bananes, le fruit à pain, sont plus gros, plus succulens quand leurs graines avortent que quand elles sont parfaites; nous avons une variété de Bon Chrétien, très estimée, qui n'a pas de pepins; nous avons une pomme, une nèfle, qui, par la composition de leurs fleurs, ne peuvent contenir de graines, et qui cependant atteignent leur volume naturel et mûrissent. Si donc dans le plus grand nombre de cas les graines parfaites sont utiles, indispensables à la perfection des fruits, il y a aussi quelques cas où les fruits atteignent leur perfection sans le secours des graines. En voici un nouvel exemple.

En 1810, feu mon ami Turpin, se trouvant à Vire (Calvados), vit dans le jardin de M. Debrais, un seul arbre taillé en éventail, dont les fruits étaient sans pepins. Il y en apporta à Paris, ainsi que des rameaux qui ont été greffés au Jardin du Roi et à la pépinière du Luxembourg, où on ne les connaissait pas, tandis qu'un de nos amis nous assurait que c'était une poire très connue et très cultivée en Flandre.

C'est un très beau fruit qui a à-peu-près la forme et la grosseur d'un Colmar, comme on peut le voir par la figure ci-jointe. Son œil est fort grand et placé à fleur. La queue, longue de 5 à 6 centimètres (2 pouces), est plantée un peu obliquement et munie d'un bourrelet à son insertion.

La peau, d'un jaune citron dans la maturité, est tavelée de taches verdâtres et de points roussâtres.

La chair est blanche, fondante, mais d'un grain un peu gros.

L'eau est abondante, sucrée et musquée.

Non-seulement l'intérieur du fruit ne contient pas de graines, mais on n'y remarque aucune trace de loges.

Cette belle et bonne poire mûrit dans les premiers jours d'octobre.



Poire sans pépins.

283.

De l'Imprimerie de Langlois.

Gabriel sculp.t

POIRE DE PROVENCE.

Pyrus provincialis. Poit. et Turp.

TEL est le nom que cette Poire porte dans l'école des arbres fruitiers du Jardin-du-Roi. L'arbre est beau, pyramidal, assez vigoureux, à rameaux très divisés et fastigiés.

Ses bourgeons sont courts, obtus, fortement géniculés, presque aussi gros au sommet qu'à la base, d'un vert cuivré, tiquetés de points allongés et cendrés; les supports sont très saillans, les yeux gros, courts et obtus.

Les feuilles sont ovales, d'un vert foncé, les unes planes, les autres en gouttières, plus profondément dentées et plus aiguës que les autres.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, ovale, un peu aigu, glabre, très roux. Il donne naissance à sept ou huit grandes fleurs ouvertes en soucoupe, un peu chiffonnées, portées sur d'assez longs et gros pédoncules; elles ont les divisions du calice très étroites, les pétales ovales, concaves, les étamines longues et divergentes, les styles courts et nus.

Le fruit est ventru, pyramidal, haut de 95 à 120 millimètres (3 pouces un quart à 4 pouces et demi) sur 63 à 68 millimètres (28 à 30 lignes) de diamètre, ayant le plus grand renflement près de la tête : l'œil, placé à fleur, rouge dans son intérieur, et conservant presque toutes les étamines, est entouré de quelques sillons, et maintient ses divisions droites ou peu divergentes.

La peau, d'abord d'un vert tendre, jaunit dans la maturité; elle est munie d'un grand nombre de points roux; le côté du soleil se lave d'un rouge de sinabre, et les points grossissent et rougissent de ce côté.

La chair est blanche, cassante, d'abord un peu pierreuse et revêche, ensuite assez bonne, parfumée, mais devenant un peu pâteuse et presque grasse dans la grande maturité.

Son eau est peu abondante, sucrée, assaisonnée d'un parfum particulier assez développé.

Elle commence à mûrir à la fin d'octobre, et reste environ un mois en bon état; elle est de médiocre qualité, et son parfum peut n'être pas du goût de tout le monde : Plus elle est mûre, plus ce parfum se développe.



Poire de Provence.

326.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.t

POIRE SABINE.

Pyrus Sabina. Poit. et Turp.

VERS 1820, on a commencé à voir cette poire à Paris, sous le nom de Jaminette et de poire d'Austrasie; mais M. Noisette, qui l'avait apportée du Brabant, l'avait déjà dédiée à M. Sabine, secrétaire de la Société horticulturale de Londres.

L'arbre est vigoureux, d'un beau port, se greffe sur franc et sur coignassier, et forme une quenouille agréable; ses rameaux s'ouvrent à environ 45 degrés.

Les bourgeons sont gros, longs, un peu cuivrés, géniculés, tiquetés de grosses lenticelles allongées. Les yeux sont obtus, très courts, à peine visibles sous la base des pétioles quand ils ne commencent pas à se développer en dards ou en boutons à fruit.

Les feuilles sont grandes, ovales, terminées en pointe courte au sommet, très arquées en arrière, d'un beau vert luisant en dessus, vert cendré en dessous.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, oblong, aigu.

Ce bouton donne naissance à un bouquet serré de 10 à 12 fleurs fort belles, ouvertes en soucoupes, larges de 40 millim. (18 lign.), dont l'odeur est plus sensible que dans la plupart des autres poiriers.

Le fruit vient par bouquet; il est gros, conique, haut de 80 millim. (3 po.), ventru, à surface inégale ou bosselée. L'œil est petit, peu enfoncé.

La peau est épaisse, un peu rude, jaunit un peu; elle est tiquetée de nombreux points cendrés qui deviennent un peu roux; la partie qui avoisine la queue se couvre souvent d'une grande tache rousse frangée.

La chair est d'un blanc jaunâtre, fondante, mais contenant beaucoup de petits grains durs.

L'eau est sucrée, d'une saveur particulière fort agréable.

Cette bonne poire mûrit en décembre.



Turpin pinx.t

Poire Sabine.

Bocourt sculp.t

POIRE DE SAINT-FRANÇOIS.

Pyrus Oleaginosa. Poit. et Turp.

PEU de Poiriers offrent une végétation aussi vigoureuse que celui-ci; il est de la plus belle venue, droit comme un cierge, et cependant son aspect ne plaît pas. Il a un ton triste et sauvage, rendu encore plus désagréable par une rouille noirâtre qui s'attache souvent à ses feuilles. L'écorce de son tronc est grise, très crevassée, et ses rameaux se divisent beaucoup.

Ses bourgeons sont gros, obtus, d'un vert livide, un peu cuivrés, géniculés, marqués de lenticelles allongées, garnis d'yeux petits et comprimés.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, ovales-oblongues, terminées en pointes aiguës, très allongées, courbées en dessous, bordées de dents inégales et assez grandes; elles ont le dessus d'un vert noirâtre, et le dessous d'un vert pâle : les stipules du pétiole sont quelquefois placées à une grande hauteur.

Le bouton à fruit est au-dessus de la moyenne grosseur; sa forme est ovale, pointue, un peu anguleuse, et sa couleur est très brune.

Ce bouton donne naissance à six ou sept fleurs portées sur des pédoncules très cotonneux ainsi que l'ovaire et le calice; ces fleurs sont larges de 30 millim. (13 lignes), un peu concaves, à pétales étroits, creusés en gouttière.

Le fruit a dans sa forme et sa couleur beaucoup de rapports avec le Saint-Germain; mais il est plus gros, plus tavelé de points et de taches rousses; l'œil est placé dans un petit enfoncement irrégulier, et la queue, bien nourrie, renflée, bosselée à son insertion, longue de 3 cent. (1 po.), et souvent plantée obliquement sur le fruit.

La peau, d'abord très verte, jaunit un peu dans la fruiterie; elle se lave aussi quelquefois de rouge lorsque le soleil a pu l'atteindre sur l'arbre.

La chair est beurrée, molle, légèrement parfumée, et a l'inconvénient d'être entourée sous la peau comme d'une substance grasse ou huileuse qui n'est pas agréable, et qui contribue à la faire éloigner des bonnes tables.

Cette Poire mûrit en novembre et décembre.

Nota. Depuis la rédaction de cet article, j'ai vu des Poires de Saint-François un grand tiers plus grosses et plus colorées que celle du dessin ci-joint.



Poire de St. françois.

293.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Massard sculp.t

POIRE DE TONNEAU.

Pyrus dolifera. Poit. et Turp.

CET arbre ne paraît pas assez fort pour être greffé sur franc, car alors il reste plus petit que le diamètre du sujet. Il est très rameux, et ses branches tendent à s'étendre horizontalement.

Ses bourgeons sont longs et menus, jaunâtres, légèrement pulvérulens, géniculés, munis de lenticelles nombreuses; les supports sont saillans, et ont une carène élevée qui forme des angles plus jaunes que le reste du bourgeon.

Parmi les feuilles, les unes sont très larges, presque en cœur, courbées en arrière, terminées en pointe courte; les autres sont ovales, planes et plus aiguës : toutes ont les dents peu apparentes. Ces feuilles changent à peine à l'automne, et ne se tachent que très peu de temps avant leur chute.

Les boutons à fruit sont gros, allongés, pubescens, très roux.

Ils produisent chacun six ou huit fleurs bien ouvertes, larges de 34 à 40 millim. (15 à 18 lign.), portées sur de gros pédoncules cotonneux, longs de 27 millim. (1 p.); les styles de ces fleurs sont velus à la base.

Le fruit, gros et allongé, varie extrêmement de forme et de grosseur sur le même arbre; mais en général il a la forme d'un tonneau, long d'environ 108 millim. (4 p.) ventru, rétréci par les deux bouts, et d'une surface très inégale.

La peau, d'abord d'un vert tendre dans l'ombre et tiquetée de points verdâtres, jaunit dans la maturité; le côté du soleil se lave d'un rouge quelquefois pâle, quelquefois assez vif, et les points de ce côté sont plus gros, plus nombreux que dans l'ombre, et ils rougissent plus que le reste de la peau.

La chair est très blanche, cassante, un peu pierreuse auprès des loges.

L'eau est abondante, douce, agréable.

J'ai toujours vu ce fruit finir en novembre et décembre, quoique Duhamel, et après lui d'autres auteurs, disent qu'il se conserve jusqu'en février et mars. Il n'est pas désagréable à manger crû, malgré que sa chair soit un peu grossière; mais on l'estime beaucoup en compote. Il est visible qu'on lui a donné le nom de Tonneau à cause de sa forme.



Poire de tonneau.

153.

Poiteau Pinx. De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sculp.

POIRE DE VALLÉE.

Pyrus Vallis. Poit. et Turp.

PLUSIEURS pépiniéristes distinguent la poire de Vallée en grosse et en petite; Calvel en mentionne une franche et une bâtarde! ce qui, sans doute, rentre dans l'idée des pépiniéristes. Duhamel et le Berriays ne parlent ni de l'une ni de l'autre, probablement parce que la poire de Vallée ne leur a pas paru digne d'entrer dans leur répertoire, quoiqu'ils y en aient introduit qui ne valent pas mieux.

Je crois qu'une poire de Vallée suffit, et qu'il serait aussi ridicule que nuisible d'élever au rang d'espèce les variétés accidentelles auxquelles mille circonstances peuvent donner lieu.

L'arbre qui porte ce fruit est vigoureux, d'un très beau port, et réussit mieux sur franc que sur coignassier.

Ses feuilles sont de moyenne grandeur, ovales oblongues, terminés en pointe au sommet, arrondies à la base, d'un vert foncé, assez ouvertes, longues de 8 centimètres, bordées de petits dents plus sensibles vers le sommet de la feuille que vers la base. Le pétiole, long et menu, a des stipules seulement sur les bourgeons les plus vigoureux. Ces feuilles jaunissent en tombant, et ne prennent pas ordinairement d'autre couleur.

Le bouton à fruit est très gros, ovale oblong, terminé en pointe conique, sensiblement velu. Il en sort ordinairement huit fleurs, larges de 34 à 40 millimètres, d'un beau blanc, un peu convexes, portées sur des pédoncules de moyenne longueur et très cotonneux. Les pétales, arrondis, bien étoffés, varient assez souvent en nombre depuis cinq jusqu'à dix dans la même fleur. Les styles, à-peu-près de la hauteur des étamines et glabres dans toute leur longueur, sont aisément endommagés, dans les boutons, par le mauvais temps du printemps; de sorte que, quoique l'arbre soit naturellement très fertile, il n'a souvent peu ou point de fruits après avoir bien fleuri.

Le fruit est de moyenne grosseur, figuré en toupie ventrue, régulier, peu variable dans sa forme, ayant environ 6 centimètres de hauteur sur autant de diamètre transversal, un peu bosselé; la queue est longue de 34 à 36 millimètres, menue, raide, munie de cicatrices et teinte de roux en partie et souvent insérée obliquement sur le fruit.

La peau, verte d'abord, jaunit un peu dans la maturité; elle est marquée des petits points bruns, et ordinairement de taches roussâtres vers la queue. La chair est blanche, un peu pierreuse, assez fondante, mais âpre à la gorge.

L'eau est peu abondante, douce et sucrée.

Les pepins sont bruns et n'emplissent pas les loges.

Cette poire mûrit vers le 20 août. Elle tient le dernier rang de la médiocrité à cause de l'âpreté de sa chair, qui la rapproche des poires à cidre.



Poire de Vallée.

194

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois Bouquet sculp

POIRE DE VIGNE.

Pyrus vinetorum. Poit. et Turp.

PETIT arbre, de peu d'apparence, tortueux, très rameux, étendant ses branches horizontalement.

Ses bourgeons sont effilés, d'un vert jaunâtre, ou cuivrés, très géniculés, munis de lenticelles cendrées, nombreuses; les supports sont saillans, les aisselles renflées, les yeux courts, aigus et divergens.

Les feuilles sont ovales ou en cœur, acuminées, d'un vert blond, généralement petites et inégales, épaisses, les unes planes, les autres un peu en gouttière et arquées en arrière.

Le bouton à fruit est petit, ovale, anguleux, glabre et d'un roux clair. Il donne naissance à huit ou neuf fleurs petites, assez bien étendues, portées sur des pédoncules menus, blonds et cotonneux; elles ont le disque large et les styles velus à la base.

Le fruit est petit, arrondi ou un peu turbiné, haut de 54 millim. (2 po.); il a l'œil petit, presque à fleur, la queue menue, remarquable par sa longueur qui est de 54 mil. (2 po.), rousse du côté de son point d'attache à l'arbre, et verte du côté du fruit.

La peau est d'un vert qui jaunit dans la maturité, et si tavelée de roux qu'on ne le voit presque pas.

La chair est un peu verdâtre, beurré, mais un peu pierreuse autour des loges.

Son eau est sucrée et fort bonne.

Cette poire mûrit dans les premiers jours d'octobre; elle passe vite, mais n'est pas sans mérite.



399.

Poiteau pinx.t

Poire de vigne.

Bocourt sculp.t

POIRE ROBINE.

Pirus Robiniana. Poit. et Turp.

GREFFÉ sur coignassier, ce Poirier charge considérablement et reste d'une petite taille; greffé sur franc, il se met difficilement à fruit selon Duhamel, et selon Calvel il y fructifie tout comme un autre. C'est un arbre qui étend ses branches horizontalement, tandis que sa tête file verticalement.

Ses bourgeons sont menus, d'un vert jaunâtre, très peu géniculés, tiquetés de points allongés; ils ont les supports aplatis, les yeux coniques, petits, aigus et divergens.

Les feuilles sont assez grandes, ovales ou oblongues, les unes un peu creusées en gouttières, les autres planes, toutes terminées en pointe raccourcie, bordées de très petites dents en scie, glabres des deux côtés, d'un vert tendre en dessus portées sur des pétioles assez longs.

Le bouton à fruit est petit, oblong, obtus, très brun, anguleux.

Il sort de ce bouton 7 ou 8 fleurs de moyenne grandeur, creusées en soucoupes, portées sur de courts pédoncules presque nus, rougeâtres à la base; les pétales, au nombre de 5 à 8, sont concaves et rétrécis en onglet à la base; les anthères sont très colorés, et les styles, plus courts que les étamines, sont parfaitement nus. On peut remarquer comme un excellent caractère, que cette fleur a l'ovaire et le calice tout-à-fait glabres.

Les fruits croissent en bouquet; ils sont petits, arrondis, figurés en toupie raccourcie, déprimés sur la tête où l'œil est légèrement enfoncé et resserré entre quelques petits plis : la queue est très courte; elle s'unit au fruit au moyen de petits bourrelets plus nombreux sur certaines poires que sur d'autres.

La peau est d'un vert pâle, finement tiquetée de points plus verts; elle jaunit au temps de la maturité.

La chair est blanche, demi cassante, un peu sèche et, ce qui est une qualité importante, dit La Quintinye, elle ne mollit presque point.

Son eau est sucrée et extrêmement musquée.

Les pepins sont très bruns, et tant soit peu plus longs que ceux du Bon-Chrétien d'été.

Cette poire mûrit en août. Elle est plus grosse sur coignassier que sur franc, dit Duhamel.

La Quintinye place la Robine au sixième rang, et après en avoir donné une bonne description, il ajoute : « Son eau sucrée et parfumée charma tout le monde, et par-
« ticulièrement le premier prince de la terre, Louis XIV, et avec lui toute la maison
« royale. Elle est admirable en pâtes et en compotes. »

C'est sans doute à cause de ce grand mérite dont, selon moi, elle n'a conservé qu'une petite partie, que cette Poire a encore les noms de Royale d'été, d'Overot, et de Muscat d'août.



Robine.

266.

De l'Imprimerie de Langlois.

Rodrigue sculp^{t}.

POIRE RONVILLE.

Pyrus Ronvilla. Poit. et Turp.

LA raison de ce nom ne m'est pas connue, je l'adopte avec Duhamel. Merlet écrit Donville et Calot. La Quintinye a bien une Poire qu'il appelle Caloet, mais qu'il ne décrit pas, et qu'il range au nombre des mauvaises Poires. Est-ce la Ronville de Duhamel? Quoi qu'il en soit, c'est le nom de Duhamel qui persiste, et qui désigne un arbre vigoureux, d'une belle venue, garni de rameaux courts et peu nombreux. Son bourgeon est assez gros, bien nourri, presque vertical, d'un vert-gris dans l'ombre, rougeâtre au soleil, très peu géniculé, garni de supports saillans et d'yeux gris, les uns coniques, aigus, divergens, et les autres appliqués contre le bourgeon même.

Les feuilles sont grandes, allongées, la plupart creusées en gouttière, arquées en arrière, terminées en pointe, d'un vert tendre et luisant en dessus, blanchâtres et garnies d'un léger duvet en dessous, portées sur des pédoncules la plupart rougeâtres à la base et munis de stipules filiformes très longs sur les bourgeons, et peu ou point apparens sur les bourses. Parmi ces feuilles, celles qui naissent sur les bourses sont à peine dentées, tandis que les autres le sont sensiblement: toutes jaunissent et se marquent de taches rouges ou noires en tombant.

Le bouton à fruit est petit, allongé, pointu, roux, glabre, légèrement anguleux; il donne naissance à six ou sept fleurs très roses avant leur parfait développement, évasées en soucoupe, larges de 27 millimètres, portées sur des pédoncules de même longueur, menus et cotonneux: les cinq styles sont filiformes et plus longs que les étamines.

Le fruit est gros, allongé, ayant le ventre au milieu de sa hauteur qui est de 8 à 10 centimètres, et de 7 à 8 de diamètre: sa surface est sensiblement inégale, raboteuse; il diminue vers la tête où il forme un enfoncement irrégulier, bordé de saillies peu nombreuses entre lesquelles l'œil est placé; le côté de la queue varie beaucoup; quelquefois il se termine en pointe conique; d'autres fois il finit brusquement par des côtes en saillies plus ou moins élevées que celle qui représente le dessin ci-joint. La queue est grosse, charnue, longue de 3 centimètres, marquée de taches rousses qui, quelquefois, s'étendent un peu sur la Poire, surtout lorsque celle-ci approche de la forme conique.

La peau est un peu rude, d'un vert tirant sur le jaune pendant l'été, le côté du soleil se

lave aisément d'un rouge de cinabre assez foncé; mais comme la surface est très inégale, ce rouge forme de petites taches sur les parties les plus élevées. On observe aussi un grand nombre de petits points qui roussissent dans la maturité, tandis que la peau devient d'un jaune tendre ou serin.

La chair est blanche, cassante, d'un grain assez fin, sans pierres; mais elle devient promptement pâteuse.

Son eau est sucrée, très peu parfumée.

Cette Poire d'hiver a beaucoup plus de mérite cuite que crue; les officiers de la bouche en font grand cas et l'estiment beaucoup en compote, glacée, etc.

Observation. — Le volume de cette Poire n'ayant pas permis d'en figurer plusieurs de grandeur naturelle, on a ajouté au bas du dessin deux petites figures au trait qui indiquent les extrêmes de la variation de sa forme.



Ronville.

195.

Poiteau pinx.t

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculp.t

POIRE ROUSSELET DE REIMS.

Pyrus remensis. Poit. et Turp.

LE plein vent convient parfaitement à cette espèce, qui se greffe indifféremment sur franc ou sur coignassier. C'est un arbre de moyenne taille, pyramidal, dont les rameaux, naturellement peu ouverts d'abord, prennent bientôt une direction inclinée, par le poids du fruit qui les charge tous les ans.

Les bourgeons sont d'une moyenne force, effilés, un peu géniculés, d'un violet brun foncé, et tiquetés; ils ont les yeux très petits et comprimés.

Les feuilles sont généralement petites et inégales; celles du haut sont creusées en gouttière, et plus petites que les inférieures; aux approches de leur chute, quelques-unes de ces feuilles rougissent, et les autres prennent une teinte cuivrée.

Le bouton à fleur est de moyenne grosseur, ovale, glabre; quand ce bouton s'ouvre, ses écailles intérieures sont d'un vert remarquable.

Au printemps, il sort d'un bouton 7 ou 8 fleurs larges de 3 centimètres (12 à 14 lig.), bien ouvertes, portées sur de courts pédoncules, légèrement cotonneux, ordinairement rougeâtres, et munis de bractées.

Le fruit est petit, figuré en toupie, très peu variable en forme et en grosseur; sa hauteur est d'environ 6 centim. (2 pouces), sur un diamètre un peu moindre; l'œil est petit, planté presque à fleur; la queue est d'une longueur très variable, roussâtre vers le bout de son point d'attache à la bourse, verte dans le reste.

La peau est d'un fond verdâtre, qui jaunit un peu dans la maturité; elle se lave plus ou moins de rouge obscur du côté du soleil, et partout elle a des taches grises et des points qui se détachent en vert ou en jaune sur le rouge.

La chair est blanche, demi-cassante.

Son eau est musquée, très bonne.

Les pepins sont petits, bruns ou noirs dans de très petites loges; quelquefois l'axe de ces loges se détruit.

Cette Poire mûrit dans le commencement de septembre et mollit promptement; elle est plus petite, mais meilleure, en plein vent qu'en espalier.

Duhamel dit que ce Rousselet n'est bon que dans la ville de Reims; il devient quelquefois aussi rouge que le gros Roussel.



Roufselet de Reims.

200.

Poiteau pinx.t

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet sculp.t

POIRE GROS ROUSSELET.

Pyrus rubricata. Poit. et Turp.

LES pépiniéristes, ayant coutume de dire que le Gros Rousselet se greffe sur franc et sur coignassier, cela indique naturellement qu'il y a des espèces qui ne réussissent pas sur l'un ou sur l'autre, et ceci a besoin d'un mot d'explication. Toutes les espèces de poirier pourraient et devraient se greffer sur franc, pour faire des arbres forts et de longue durée; mais il y a des espèces qui se mettraient trop tard à fruit, et on les greffe sur coignassier pour diminuer leur vigueur et hâter leur fructification. Les espèces qui fructifient naturellement jeunes, telle que le Doyenné, devraient se greffer toujours sur franc, afin de les faire vivre plus long-temps; mais leur fruit ne serait pas toujours aussi beau, aussi coloré ni même quelquefois aussi bon. On greffe donc sur coignassier pour avoir des fruits plus tôt, pour les avoir plus gros, plus colorés, mais les arbres ne deviennent pas aussi grands et ne vivent pas aussi long-temps que s'ils étaient greffés sur franc. Bien plus, il y a des terrains qui ne conviennent pas au coignassier, surtout quand il est greffé; alors le poirier greffé dessus, languit et ne donne que de mauvais fruits. Il arrive souvent que l'on attribue aux arbres greffés sur coignassier, un défaut qui doit être attribué au terrain dans lequel ils sont plantés.

Le poirier Gros Rousselet est un arbre vigoureux, fertile, dont la tige principale est droite, mais dont les rameaux sont assez diffus.

Les bourgeons sont assez forts, vagues, c'est-à-dire qu'il y en a qui prennent une direction presque perpendiculaire et d'autres qui s'étendent horizontalement; tous sont d'un violet brun foncé, légèrement géniculés.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, ovales arrondies à la base, rétrécies en pointe courte au sommet, portées sur de longs pétioles munis de points noirs dans la partie supérieure. Elles jaunissent et rougissent en tombant à l'automne.

Le bouton à fruit est brun, de moyenne grosseur, et donne naissance à huit ou dix fleurs; belles, bien ouvertes, larges de 34 millimètres, portées sur de courts pédoncules très cotonneux ainsi que les ovaires. On observe que ces fleurs répandent une odeur désagréable avant l'émission de leur pollen, et qu'après cette émission, elles ne sentent plus rien.

Le fruit varie un peu en grosseur, mais sa forme est assez constante; il est figuré en toupie, bien arrondi et ventru du côté de la tête, où l'œil est placé dans un petit enfoncement régulier. Sa hauteur varie entre 5 à 7 décimètres, et sa queue, longue de 34 à 40

millimètres est assez menue, raide, rougeâtre, très souvent plantée obliquement, et bosselée à son insertion.

La peau est rude au toucher, verte dans l'ombre, lavée du côté du soleil d'un gros rouge de brique, sur lequel se détachent de nombreux petits points roux et cendrés, plus rapprochés et plus étoilés du côté du soleil où ils forment une sorte de poussière cendrée qui ternit la couleur rouge, surtout lorsqu'on regarde le fruit de profil.

La chair est grenue, cassante, pierreuse vers la tête et vers le centre; elle a encore l'inconvénient d'être âpre et de prendre à la gorge comme une poire à cidre.

Son eau est bonne, très agréablement parfumée.

Ses pepins sont d'une longueur remarquable.

Cette poire mûrit du 15 à la fin d'août. Il est probable que dans les terrains chauds, secs et légers elle perd l'âpreté que je lui trouve dans le potager de Versailles où la terre est forte et humide, puisque Duhamel et la plupart des jardiniers l'appellent *roi d'été*. Elle n'est pas toujours aussi rouge et aussi grosse que la représente le dessin ci-joint, qui a été fait d'après un échantillon pris sur un arbre rajeuni en plein vent dans le potager de Versailles.



Gros Roußelet.

220.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sculp.t

POIRE ROUSSELINE.

Pyrus lageniformis. Poit. et Turp.

IL me semble que la figure de cette Poire, publiée par Duhamel, a été faite d'après un échantillon mal développé, ou venu sur un mauvais arbre en plein vent. Ensuite la description de l'auteur lui attribue des dimensions plus grandes que la figure, ce qui prouve, au moins, que l'écrivain et le peintre ne s'entendaient pas.

Le Poirier rousseline est un petit arbre qui, dit Duhamel, ne veut point être greffé sur coignassier, mais seulement sur franc. Il forme une quenouille assez régulière. Son écorce est brune et se crevasse beaucoup. Ses rameaux sont nombreux, et s'ouvrent la plupart à 45 degrés.

Les bourgeons sont petits, cuivrés, garnis d'yeux bruns, coniques, divergens; mais une singularité remarquable, c'est qu'on trouve toujours sur cet arbre plusieurs bourgeons qui ont deux yeux l'un à côté de l'autre dans la même aisselle: le bourgeon fait un coude plus considérable à l'endroit de ces doubles yeux qu'où il n'y en a qu'un. Avis aux physiologistes.

Le bouton à fruit est de moyenne grosseur, obtus, un peu velu.

Les fleurs sont petites, bien planes, à pétales oblongs, concaves, quelquefois légèrement rosés sur les bords.

Le fruit a beaucoup de rapport, pour la forme, la grosseur et la couleur, avec le Martin-Sec et le Chat-brûlé; mais il ne rougit pas: il est toujours figuré en calebasse, haut de 68 millim. (2 pouces et demi), ventru, rétréci au sommet. L'œil est petit, placé dans une moyenne cavité et entouré de quelques côtes peu élevées; le bout opposé à l'œil se termine obliquement. La queue est menue, longue de 40 millim. (18 lig.), marquée de quelques cicatrices.

La peau est d'un fond vert-jaunâtre; mais ce fond est recouvert presque partout d'un roux cendré obscur, rude au toucher, à cause d'une grande quantité de petits points bruns exfoliés. Il y a des endroits où cette espèce de croûte ne produit que des marbrures sur un fond vert; mais quand ce fruit a passé une quinzaine de jours dans la fruiterie, et qu'il commence à mûrir, le fond vert de la peau

se change en jaune doré, et les taches qui la recouvrent passent du roux cendré au fauve clair.

La chair est demi-beurré, fine, délicate.

L'eau est sucrée et très musquée.

Les loges sont petites, les pepins gros et aplatis.

Cette bonne Poire mûrit en novembre; elle n'est pas séduisante sur l'arbre, mais sa couleur devient belle dans la fruiterie.



333.

Poiteau pinx.t

Rousseline.

Bocourt sculp.t

POIRE

GROSSE ROUSSETTE D'ANJOU.

Pirus tardiflora. Poit. et Turp.

APRÈS l'article Bezy de Caissoy ou Roussette d'Anjou, Duhamel a décrit et figuré une autre Roussette moins petite, dit-il, et cultivée aussi en Bretagne. Je connaissais bien le Bezy de Caissoy, très bon en Bretagne, peu estimé à Paris où il ne vient pas bien, mais je ne connaissais nullement cette Roussette *moins petite* dont avait parlé Duhamel et qu'il avait figurée. Pendant long-temps je l'ai demandée à tous les pépiniéristes, et aucun ne la connaissait. A la fin j'en aie trouvé un arbre dans le petit jardin de M. Daubenton, où j'ai pu en étudier le fruit, le juger et en tirer le dessin ci-joint. L'arbre a disparu sans qu'on ait pensé à le greffer, et aujourd'hui si un amateur voulait se le procurer, il ferait bien de s'adresser en Bretagne plutôt que partout ailleurs. Au reste voici la description que j'en avais faite il y a 30 ans.

Cet arbre forme une assez belle quenouille. Ses bourgeons sont faibles, menus, géniculés, d'une couleur fauve, marqués de points roux, ronds ou allongés; les supports sont saillans, les yeux aigus et dirigés parallèlement au bourgeon.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, d'un vert cendré, très arquées en arrière, peu ou point dentées, munies en dessus, et encore plus en dessous, d'un léger duvet filamenteux.

Le bouton à fruit est petit, allongé en pointe aiguë, très brun, glabre, tardif, relevé de trois angles arrondis peu sensibles.

Les fleurs s'épanouissent toujours au moins quinze jours plus tard que toutes les autres; ce qui fit qu'en 1809, elles ont eu l'avantage de ne pas être atteintes des gelées tardives qui ont moissonné presque tous les arbres fruitiers. Ses fleurs sont larges de 3 décimètres (12 à 14 lignes), bien planes, réunies sept à huit à chaque bouquet, portées sur de très courts pédoncules cotonneux et roussâtres; leurs pétales sont petits, ovales concaves, sensiblement onguiculés. Les styles sont nus et de la hauteur des étamines. Ces fleurs répandent une odeur agréable.

Le fruit est au-dessous de la moyenne grosseur, ovale-arrondi ou un peu allongé du côté de la queue, du diamètre de 6 à 7 centimètres (24 à 28 lignes), sur autant de hauteur. L'œil est petit et placé à fleur. La queue est très grosse, longue seulement de 9 à 11 centimètres (4 à 5 lignes), de la couleur de la poire et un peu enfoncée.

La peau est fine constamment rousse partout, quelquefois teinte de rouge très faible du côté du soleil; elle a aussi quelques petites taches peu apparentes, en y regardant de près, on voit des petits points qui s'efflorent en étoile d'une couleur moins foncée que le reste de la peau.

La chair est blanche, un peu pierreuse, d'abord cassante, ensuite fondante, et enfin pâteuse dans la grande maturité.

L'eau est douce, abondante quand la poire est encore cassante.

Cette poire mûrit dans tout le courant de novembre, mais elle est meilleure dans la première quinzaine que dans la seconde. Quand elle est cassante elle paraît participer du Messire-Jean par la chair, et de la Crassane par le goût, mais elle est inférieure à l'une et à l'autre.

Duhamel qui, sans doute, a vu cette poire plus abondamment que moi, dit qu'elle mûrit en octobre, novembre et une partie de décembre.



Grosse Roussette d'Anjou.

217

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet sculp.t

POIRE ROYALE D'HIVER.

Pyrus regalis. Poit. et Turp.

ASSURÉMENT cette Poire ne manque pas de mérite, mais en possède-t-elle assez pour soutenir dignement la lourde responsabilité attachée à l'adjectif *royale,* par lequel on a voulu la mettre au-dessus de ses congénères? Je ne le pense pas. La flatterie ou l'intérêt aura, selon l'usage, trouvé son compte à mentir tant soit peu, et la vérification, arrivant toujours trop tard pour remédier aux choses établies à tort et à travers, aura mieux aimé garder le silence que de s'exposer aux conséquences d'un procès où mille intérêts divers auraient plaidé contre le bon sens et contre la logique. Dans l'état actuel de la Pomologie, si une Poire mérite le titre de Royale c'est certainement le Beurré, Poire divine, dont l'origine est on ne sait de combien plus ancienne que l'imprimerie, et qui, dès sa naissance, à laquelle ont présidé sans doute toutes les fées bienveillantes, s'est montrée avec des qualités inconnues jusqu'alors, et que depuis nulle autre n'a complètement atteintes. A propos de qualités (dans les fruits s'entend), je dois consigner ici l'opinion courante de quelques Pomologues célèbres concernant la durée du mérite des fruits.

Selon ces Pomologues, beaucoup de fruits de nos jardins étaient autrefois meilleurs qu'aujourd'hui. D'autres disent la même chose de tout ce qui est sublunaire, et d'autres disent le contraire, tant il est vrai que « *Ad disputandam hominibus terram dedit Deus.* » Quant à moi, je m'en tiens aux fruits et dis : Les bons fruits de nos jardins n'étant pas des espèces naturelles, mais bien le produit du hasard, d'une cause accidentelle, de l'industrie de l'homme, ne doivent pas avoir, en effet, une vie aussi tenace, aussi invariable et aussi prolongée que celles des espèces sorties immédiatement des mains de la nature; ils doivent se détériorer plus vite : mais qui peut mesurer la marche de cette détérioration dans le goût et la saveur des fruits? Qui peut même décrire avec précision le goût et la saveur? Qui peut transmettre avec une précision mathématique les sensations qu'il éprouve en dégustant un fruit? Et quand même il le pourrait, pourrait-il faire que ceux qui viendront un siècle, deux siècles après lui, sentissent absolument comme lui? Quand le goût ou le besoin de l'observation et de la comparaison vient à l'homme, il a déjà parcouru la moitié ou les trois quarts de sa carrière; les plus heureux n'ont jamais pu suivre une observation de cette nature plus de 25 ans; or il est évident qu'en un aussi court espace, ils n'ont pu constater aucune différence survenue dans un fruit, puisque plusieurs siècles n'en

apportent pas d'appréciable par le langage ni par le calcul. Ainsi, quand un Pomologue dit que nos fruits sont détériorés, il ne faut pas plus prendre ses paroles à la lettre que celles de celui qui dit: le monde finira ; tous deux sont dans la probabilité, mais voilà tout.... Non ce n'est pas tout, j'ai encore quelques mots à dire.

Le Poirier royal d'hiver est un arbre très vigoureux qu'il faut greffer sur franc plutôt que sur coignassier : on le dirige en quenouille ou en espalier; mais il n'est pas très docile sous la main du jardinier, et il faut de l'art pour le soumettre à une belle forme artificielle. Il a même l'air un peu sauvage en ce que plusieurs des yeux de ses jeunes rameaux se développent et s'allongent en d'autres rameaux dès la première année de leur naissance. Ses feuilles, de petites dimensions en raison de sa vigueur, sont remarquables en ce qu'elles sont du petit nombre de celles qui prennent une couleur de lie de vin dans l'automne. Sa fleur n'offre rien d'extraordinaire.

Quant au fruit, il est toujours gros, ainsi que le représente la figure ci-jointe, mais il varie un peu dans sa forme et surtout dans sa couleur qui, en espalier, peut devenir d'un beau rouge du côté frappé par le soleil; alors il est plus beau, ce qui, joint à sa grosseur, a pu lui valoir le titre de *royal* qu'il porte. L'échantillon dessiné ci-contre ayant été cueilli sur une quenouille en plein vent, n'avait pas le fard que Duhamel et d'autres auteurs lui attribuent comme constant.

Sa chair est d'un blanc jaunâtre, demi fondante, quoique assez pierreuse dans toutes ses parties. Duhamel l'a trouvée demi beurrée et sans pierres: probablement que la nature du terrain a déterminé ces différences avantageuses.

L'eau est abondante, agréable et très sucrée.

Cette Poire mûrit de novembre en février. Elle est bonne crue et cuite. Duhamel fait observer qu'elle est meilleure en plein vent qu'en espalier, et que plusieurs personnes la confondent avec le Muscat Lalleman, qui en diffère principalement en ce que sa chair est musquée.



Royale d'hiver. 118.

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE SAINT-GERMAIN.

Pyrus Germani. Poit. et Turp.

SELON Merlet, écrivain du dix-septième siècle, le poirier dont il est ici question aurait été trouvé à l'état sauvage sur le bord de la petite rivière de la Fare, dans la paroisse de Saint-Germain, près le Lude, mais cet auteur ne dit pas en quelle année. La Quintinye, contemporain de Merlet, parle des Poires Crassane, Saint-Germain et Marquise comme de trois Poires nouvelles (INSTRUCTION POUR LES JARDINS. Vol. I, pag. 308), de sorte qu'on pourrait fixer leur origine au seizième siècle. Quant au Saint-Germain, Merlet nous apprend que de son temps quelques-uns le nommaient *Inconnue la Fare*, tandis que d'autres soutenaient que ce dernier nom désignait une Poire différente, opinion que Merlet n'était pas éloigné de partager.

Aujourd'hui et depuis long-temps, le nom Inconnue la Fare n'est plus qu'un synonyme de Saint-Germain ; mais on reconnaît que le Saint-Germain n'est pas toujours le même partout, ou qu'il varie selon la terre, le lieu et l'exposition. Nous en connaissons une variété à fruit très gros, très beau, qui n'a jamais aucune saveur et que l'on devrait expulser des jardins, tandis que la bonne variété ne peut pas être trop multipliée.

Le Poirier Saint-Germain est un des plus beaux arbres fruitiers par son port pyramidal et sa vigoureuse végétation; il fructifie abondamment et résiste l'un des mieux aux intempéries des saisons. On le greffe avec un égal succès sur franc et sur coignassier, et, entre des mains habiles, il produit le plus bel espalier contre un mur et la plus belle quenouille en plein vent. Il est tellement caractérisé qu'on le reconnaît facilement entre cent autres Poiriers, d'abord, par ses jeunes rameaux qui forment un angle très aigu avec la tige, lesquels sont très lisses et géniculés d'une certaine manière, ensuite par ses feuilles qui sont étroites, d'un beau vert luisant, arquées en arrière, un peu creusées en gouttière, longues de trois à quatre pouces, et portées sur un pétiole blanchâtre.

Les fleurs, toujours nombreuses, n'offrent pas de caractère saillant dans leur structure.

Le fruit n'a de rapport dans sa forme et dans sa couleur qu'avec la Virgouleuse et la Louise-Bonne; il est de bonne grosseur, allongé, ventru, ayant la forme

normale, appelée Poire, pendue à une queue toujours courbe; sa peau constamment verte sur l'arbre et ne jaunissant qu'au fruitier, est piquetée de points gris roussâtres et souvent tachée ou marbrée de cette même couleur. Quant à la périphérie, elle est souvent inégale ou bosselée.

La chair est blanche, très beurrée, fondante sans être très fine, assaisonnée d'une eau très abondante, excellente lorsqu'elle n'a que l'acide nécessaire pour faire valoir le parfum qui lui est particulier.

La maturité commence en novembre et se prolonge jusqu'en avril. Jamais ce fruit ne mollit, mais dans l'arrière-saison il perd de sa qualité comme plusieurs autres.

Quand un Saint-Germain est parfait, c'est certainement un excellent fruit, et sa très longue garde ajoute encore à son mérite. Il partage seul avec le Bon-Chrétien d'hiver la gloire de paraître en nature cinq ou six mois sur les tables somptueuses, et on le prépare de différentes manières dans les offices; mais l'arbre est difficile sur le terrain. Dans les lieux secs et arides, dans la terre qui ne fournit pas assez de sucs à sa végétation, cette Poire reste petite, devient pierreuse, se tache, et les endroits tachés sont amers. Il lui faut une bonne terre substantielle, plus humide que sèche, et malgré cela le caractère de ce fruit, qui est d'avoir une forte couche granuleuse sous la peau et des pierres autour des loges, ne disparaît jamais entièrement; mais ce petit défaut est bien racheté par ses autres qualités; aussi plante-t-on toujours plus de Saint-Germains dans un jardin bien administré que de toute autre sorte de Poires.



Saint-Germain.

89.

De l'Imprimerie de Langlois

Bouquet Sc.

POIRE SAINT-LÉZAIN.

Pyrus lezania. Poit. et Turp.

AUTREFOIS on écrivait Saint-Lézin, aujourd'hui on écrit Saint-Lézain : je ne sais si c'est la mode ou la raison qui a prévalu. Bien plus, il y a quelques années qu'on nous a donné comme nouveauté une Poire sous le nom de Monsieur le Curé, ou tout uniment Curé. Après avoir examiné sa forme, sa grosseur et l'avoir dégustée, j'ai reconnu qu'elle n'était autre chose que notre ancien Saint-Lézain; ensuite on a encore introduit dans nos cultures une Poire Belle de Berry. Vérification faite de cette dernière, elle s'est trouvée être aussi notre vieux Saint-Lézain. Ces deux nouveaux noms n'en restent pas moins dans la nomenclature marchande, ce qui, avec beaucoup d'autres doubles ou triples emplois, ne laisse pas que d'apporter de la confusion dans la connaissance des fruits.

Le poirier Saint-Lézain est un des plus forts et des plus vigoureux poiriers que nous connaissions; il surpasse en grandeur le Catillac auquel il ressemble beaucoup par l'aspect et la grandeur de ses feuilles. Sa tige s'élève verticalement, mais ses rameaux sont un peu lâches et diffus.

Les bourgeons sont forts, lisses et géniculés, cendrés à la base, ordinairement rougeâtres et anguleux au sommet, marqués de gros points gris assez nombreux; les yeux, très petits en comparaison de toutes les parties de l'arbre, sont obtus, comprimés, comme écrasés entre le pétiole et le bourgeon.

Les feuilles sont généralement fort grandes, d'un beau vert luisant; celles du bas des bourgeons sont arrondies, longues et larges de 4 pouces (12 centimètres); les supérieures sont ovales, acuminées, moins grandes que les inférieures; elles ont le pétiole gros, long de 1 à 2 pouces (3 à 6 centimètres), aplati en dessus, muni de pointes noires ainsi que la nervure principale.

Le bouton à fruit est gros, ovale, obtus, irrégulier, d'un beau roux et dont les écailles sont ordinairement fendues au sommet.

Chaque bouton donne naissance à six fleurs portées sur de gros pédoncules cotonneux, longs d'un pouce (3 centimètres). Elles sont assez ouvertes, larges de 20 à 25 lignes (4 à 5 centimètres), ayant les divisions du calice roulés en dessous, et d'une couleur rousse

en dessus; les pétales sont grands, ovales, concaves, et les étamines divergentes; les styles sont nus, à peine plus hauts que les étamines.

Le fruit est constamment fort gros, fort allongé, mais très variable dans sa forme; il y en a qui s'allongent en pyramide renversée, d'autres qui restent obtus du côté de la queue, comme celui représenté ici.

La peau est d'un vert jaunâtre ou blanchâtre au temps de la maturité, tiquetée de beaucoup de points bruns; quelquefois la partie qui tient à la queue est entièrement brune.

La chair est tendre et se blettit très promptement; elles a des pierres autour des loges.

L'eau est légèrement sucrée et peu abondante.

Les pepins avortent la plupart; ceux qui persistent sont maigres et longs de 4 à 5 lignes (10 millimètres).

Cette Poire, que Duhamel n'a pas jugé à propos de décrire, mûrit en novembre et se conserve à peine jusqu'à la fin de décembre. Elle devient pâteuse en très peu de temps et sans saveur. Sa beauté est son principal mérite.

Il est probable que le Saint-Lézin de Merlet n'est pas notre Poire, car il la fait manger en mars et avril; d'ailleurs le peu de qualité qu'il donne à sa Poire, la difficulté de la conserver, conviennent parfaitement à la nôtre.



Saint-Lezain

27

Poiteau Pinx. *De l'Imprimerie de Langlois.* *Bouquet*

POIRE SALVIATI.

Pyrus Salviati. Poit. et Turp.

DUHAMEL observe que le Salviati réussit mal sur coignassier. C'est un arbre assez vigoureux, qui prend naturellement la forme pyramidale. Il a les rameaux nombreux, très divisés, et quoiqu'ils affectent une direction verticale dans leur jeunesse, ils finissent pourtant par devenir pendans.

Les bourgeons sont longs, menus, diffus, rougeâtres, un peu géniculés, munis de lenticelles blanches, les unes arrondies, les autres allongées; les yeux sont gros, aigus et divergens.

Les feuilles sont nombreuses, petites, étroites, allongées en pointe; vers leur chute, les unes se panachent de vert et de jaune, les autres se maculent de rouge, de bronze, de brun et de différentes couleurs.

Le bouton à fruit est petit, oblong, aigu, anguleux, glabre et fort roux.

Les fleurs naissent de six à huit à chaque bouquet; elles sont petites, concaves, d'un beau blanc, portées sur des pédoncules assez grêles, un peu cotonneux, longs de 35 millim. (15 lignes); les styles sont un peu velus à la base.

Le fruit varie peu de forme et de grosseur quoique Duhamel ait figuré le sien plus arrondi qu'on ne le trouve ordinairement; la forme la plus générale est en toupie très raccourcie : sa hauteur est de 54 millim. (2 po.), sur quelques millim. de plus en diamètre. L'œil est ouvert, placé dans un léger enfoncement; la queue est menue, longue de 4 cent. (18 lig.) légèrement enfoncée dans le fruit.

La peau est fine, très unie, d'un vert clair qui passe au jaune dans la maturité, marquée d'une grande quantité de très petits points qui deviennent d'autant plus apparens que le fruit est plus mûr.

La chair est d'un blanc jaunâtre, ferme, grenue, demi cassante, pierreuse vers le centre.

L'eau est sucrée, musquée, assez abondante.

La maturité arrive du 15 au 30 août.

Obs. Duhamel dit que cette Poire est bonne au sucre et à faire du ratafia; que sa chair est demi beurrée, sans marc; que sa peau est rouge du côté du soleil, qu'elle devient quelquefois tavelée de grandes taches rousses, et qu'alors elle est rude au toucher.



Salviati.

308.

Poiteau pinx.t *De l'Imprimerie de Langlois.* *Bocourt sculp.t*

POIRE SANGUINOLE.

Pyrus sanguinolenta. Poit. et Turp.

LES rameaux lâches et diffus de cet arbre, le ton blanchâtre et la forme arrondie de ses feuilles, le font aisément distinguer parmi tous les autres Poiriers. Il est d'ailleurs vigoureux et fertile.

Son fruit est turbiné, constant dans sa forme et peu variable en grosseur; sa hauteur moyenne est de 34 à 47 millimètres (15 à 20 lignes) sur 27 à 34 millim. (12 à 15 lignes) de diamètre. Il a l'œil àfleur et quelquefois saillant, entouré de quelques petits plis. La queue, longue de 30 à 40 millim. (14 à 18 lig.), est très grosse en raison du volume du fruit.

La peau est fort épaisse, d'abord d'un vert clair, puis roussâtre; des points de cette dernière couleur et de diverses grosseurs se manifestent çà et là, et forment de petites taches. Enfin, vers la maturité, le fruit est d'un fauve roux, lavé de rouge, faible du côté du soleil.

La chair est cassante, pierreuse, grossière, marbrée de rouge dans toutes ses parties et comme ensanglantée : elle laisse beaucoup de marc dans la bouche.

L'eau est sucrée, mais pas assez relevée.

Une partie des pepins avorte; ceux qui persistent sont noirs et bien nourris.

Cette Poire mûrit de 15 au 25 août. On ne la cultive guère qu'à cause de la singularité de sa chair. Le dessin ci-joint est fait d'après un arbre en plein vent. Sur un arbre taillé, les feuilles sont plus grandes et les fruits plus gros.



Sanguinole

146

De l'Imprimerie de Langlois. Bouquet Sc.

POIRE SUCRÉ-VERT.

Pyrus viridis Poit. et Turp.

CE vigoureux Poirier est un de ceux qui se reconnaissent le mieux au port : il est droit, très rameux, très fertile, et porte ses fruits par bouquets. Ses branches nombreuses recherchent la direction verticale, et se prêtent aisément aux diverses formes que l'on veut donner à l'arbre.

Les bourgeons sont de moyenne grosseur, d'un jaune rougeâtre, géniculés, marqués de beaucoup de lenticelles cendrées, allongées; les yeux sont très rapprochés, gros et coniques.

Les feuilles sont nombreuses, de moyenne grandeur, oblongues, arquées en arrière et creusées en gouttière, terminées en pointe, bordées de dents arrondies, peu profondes, et même peu apparentes sur certaines feuilles.

Le bouton à fruit est gros, ovale, obtus, roux, légèrement velu, subpentagone.

Ce bouton donne naissance à un gros bouquet composé de huit à dix fleurs d'un beau blanc, régulières, ouvertes en soucoupe, larges de 34 à 36 millim. (15 à 16 lig.), et développant une odeur désagréable assez forte; elles ont le pédoncule court, blanc, très cotonneux ainsi que l'ovaire et le calice.

Le fruit est quelquefois arrondi, le plus souvent allongé en bergamote, haut de 63 à 68 millim. (28 à 30 lig.) sur un peu moins en diamètre, d'un vert tendre, luisant, à peine marqué de très petits points bruns et très rarement de quelques taches. La queue est verte, raide, longue de 27 millim. (1 po.), et il y a souvent près d'elle sur le fruit une tache bractéale; à l'autre bout il y a un léger enfoncement dans lequel est l'œil avec ses divisions étalées en étoile.

La chair est un peu jaune, beurrée, fondante malgré quelques petites pierres qui avoisinent les loges.

L'eau est abondante et sucrée.

Cette bonne Poire mûrit dans tout le courant d'octobre.



398.

Sucré vert.

Bocourt sculp^t

POIRE SUPRÊME.

Pyrrus exaltata. Poit. et Turp.

VOICI le Poirier qui se revêt de feuilles, le premier à chaque printemps. C'est un arbre très vigoureux, de la plus haute taille, mais pas très fertile; il se tient droit, et parmi ses rameaux, les uns affectent la direction verticale, tandis que d'autres s'élancent irrégulièrement à droite et à gauche.

Ses bourgeons, sur un arbre taillé, atteignent la plupart plus d'un mètre de longueur et sont gros en proportion, d'un vert jaune, argentés en dessus, les uns droits, les autres diversement arqués, munis de grandes lenticelles cendrées, et ayant les yeux fort gros, obtus, d'un noir remarquable.

Les feuilles sont la plupart fort grandes, ovales en cœur; d'autres sont oblongues et plus petites; toutes d'un vert foncé et luisant, bordées de petites dents aiguës; la nervure médiane se fait remarquer par sa couleur jaunâtre en dessous.

Le bouton à fruit est gros, court, ventru, glabre, anguleux.

Les fleurs, au nombre de sept ou huit à chaque bouquet, sont belles, grandes, ouvertes en soucoupe, larges de 40 millim. (18 lig.), portées sur de gros pédoncules assez verts, cotonneux, longs de 40 millim. (16 à 18 lig.). Ces fleurs ont les styles plus courts que les étamines.

Le fruit est le plus gros de la saison; il est généralement allongé en calebasse, ventru, haut de 80 à 95 millim. (de 3 po. à 3 1/2) rétréci à la tête, où l'œil se trouve souvent placé obliquement; la queue, placée à l'autre bout est grosse, charnue, épaisse aux deux extrémités, est aussi souvent plantée obliquement.

La peau passe partout du vert au jaune tendre; alors elle a de nombreux points verdâtres peu sensibles qui, en crevant, prennent une couleur brune et deviennent plus apparens; on remarque même souvent auprès de la queue une grande tache qui paraît

être l'empreinte d'une bractée. Enfin ce fruit prend la couleur d'un coing et se lave souvent d'un beau rouge au soleil.

La chair est blanche, assez fine, quoique un peu pierreuse, demi beurrée; elle a du penchant à devenir pâteuse.

L'eau est bien parfumée dans les années sèches, mais sans saveur dans les années humides.

Cette poire commence à mûrir au 15 juillet et dure jusqu'au 15 août.



Suprême.

319.

Poiteau pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Bocourt sculp.t

POIRE SILVANGE.

Pyrus Silvani. Poit. et Turp,

CETTE espèce, inconnue à Duhamel, a été décrite pour la première fois, par Le Berriays en 1789. C'est une de nos meilleures Poires d'automne.

L'arbre est d'un beau port et forme une belle quenouille. Ses bourgeons sont petits, d'un vert un peu jaunâtre ou rougeâtre, très géniculés, marqués de lenticelles blanches peu nombreuses, et munis d'yeux gros et pointus.

Les feuilles sont petites, luisantes, ovales, aiguës, ouvertes, peu arquées en arrière, bordées de petites dents inégales.

Le bouton à fruit est petit, ovale-oblong, légèrement anguleux, glabre, d'un roux clair.

Il donne naissance à six ou sept fleurs petites, régulières, ouvertes en soucoupe, portées sur de très courts pédoncules assez verts et peu cotonneux; les pétales ne se touchent pas par les côtés.

Le fruit est moyen, turbiné, haut de 6 cent. (32 lig.), assez constant dans sa forme; l'œil est ordinairement à fleur, quelquefois dans un léger enfoncement; la queue est grosse, charnue, fauve, longue de 2 à 3 centim. (8 à 12 lig.)

La peau est d'un vert clair, marquée de beaucoup de points gris qui s'exfolient et deviennent cendrés ou fauves; ils sont plus nombreux vers la tête que vers la queue.

La chair est très fine, beurrée, fondante, d'un blanc un peu jaunâtre. Son eau est sucrée, parfumée et très bonne.

Cette Poire l'emporte sur le beurré par son parfum. Elle mûrit dans tout le courant d'octobre. Son nom Silvange, lui vient, dit-on, de ce qu'elle a été trouvée dans une forêt.



351.

Sylvange.

Bocourt sculp^t.

POIRE VERMILLON.

Pyrus cinnabarina. Poit. et Turp.

CE Poirier, d'une taille ordinaire, forme un bel arbre de plein vent et une quenouille très régulière; il fructifie abondamment sur franc et sur coignassier, et donne des fruits mûrs pendant plus d'un mois.

Parmi ses bourgeons, les uns se dirigent verticalement et les autres horizontalement : ils sont tous de moyenne force, géniculés, d'un brun rougeâtre, quelquefois cendrés, tiquetés de nombreuses lenticelles rondes et allongées. Leurs boutons à bois sont gros et coniques.

Les feuilles sont généralement petites et étroites, et leur nervure médiane est souvent rouge en dessous.

Les boutons à fruit sont de moyenne grosseur, allongés, pointus, peu serrés, glabres et bruns.

Un bouton donne naissance à huit ou dix fleurs planes, larges de 4 centim. (18 lig.), portées sur des pédoncules menus, cotonneux et très longs.

Le fruit, très allongé relativement à sa grosseur, a de 9 à 12 centim. (3 à 4 p.) de haut, sur 6 centim. (2 p.) de diamètre à l'endroit le plus renflé; il diminue considérablement de grosseur du côté de la queue, qui est un peu charnue, assez grosse, raide, longue et plantée obliquement. Le ventre est près de l'autre bout, qui se rétrécit pourtant un peu, et au bout duquel l'œil est légèrement enfoncé, entouré de côtes inégales, peu élevé. La surface de ce fruit est bosselée.

La peau, d'abord marquée d'un grand nombre de points verts, passe au jaune verdâtre dans la maturité, et les gros points verts, en crevant, prennent une couleur brune; le côté du soleil se lave de vermillon très vif, et les gros points se dessinent en bistre sur cette couleur.

La chair est blanche, cassante, un peu pierreuse.

L'eau est abondante, sucrée, légèrement parfumée, très agréable.

On peut manger de cette Poire depuis le 15 août jusqu'en octobre. Elle est quelquefois plus rouge que dans le dessin ci-joint, mais elle ne prend guère d'autre forme.



Vermillon.

70.

Poiteau pinx.   De l'Imprimerie de Langlois.   Bouquet Sc.

POIRE VERTE LONGUE.

Pyrus aquosa. Poit. et Turp.

TRÈS fertile et d'une moyenne vigueur, ce Poirier doit être greffé sur franc plutôt que sur coignassier.

Ses bourgeons s'élèvent presque verticalement; ils sont d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, quelquefois roussâtres du côté du soleil, luisans, coudés à chaque nœud, un peu tiquetés. Leurs supports, gros et saillans, soutiennent des yeux assez longs, pointus, écartés du bourgeon.

Les feuilles sont assez grandes, ovales, arrondies à la base, terminées en pointe courte au sommet, bordées de dents plus grandes sur celles des bourgeons que sur celles des bourses.

Le bouton à fruit est moyen, ovale, avec une petite pointe, très brun, glabre.

Ce bouton donne naissance à six ou huit fleurs larges de 41 à 45 millimètres (18 à 20 lignes), portées sur des pédoncules menus, long de 34 millim. (15 lig.), à pétales grands, arrondis, concaves, onguiculés, plissés sur les bords; les étamines sont divergentes et nombreuses; les styles sont nus et entourés à la base par une petite élévation de l'ovaire.

Le fruit varie très peu dans sa forme: il est de moyenne grosseur, allongé, un peu ventru, haut de 68 à 81 millim. (2 à 3 po.): il diminue de grosseur par les deux bouts. L'œil est logé dans un léger enfoncement assez régulier, et la queue, rougeâtre, menue, longue de 27 à 34 millim. (12 à 15 lig.), est plantée à fleur du fruit.

La peau est fine, verte même dans la plus grande maturité, marquée de petits points plus verts, au centre desquels est un autre point gris; elle prend quelquefois une légère teinte rousse du côté du soleil.

La chair est blanche, fine, délicate, très fondante, sans aucune pierre, mais elle blettit vite.

L'eau est très abondante, douce, sucrée, d'un goût et d'un parfum très agréables.

Les pepins sont bruns, longs et bien nourris.

Ce fruit, appelé aussi *Mouille bouche* à cause de l'abondance de son eau, est un des meilleurs et des plus communs sur les marchés en octobre. Il est fâcheux qu'il passe très vite, et que, comme l'observe Duhamel, les vents l'abattent si aisément.



Verte-Longue.

84

Poiteau Pinx.t

De l'Imprimerie de Langlois.

Bouquet Sc.

POIRE VERTE LONGUE.

Pyrus aquosa. Poit. et Turp.

CE Poirier étant très fertile et d'une moyenne vigueur, doit être greffé sur franc plutôt que sur coignassier.

Ses bourgeons, assez forts, s'élèvent presque verticalement; ils sont d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, quelquefois rougeâtres du côté du soleil, luisans, géniculés, munis de lenticelles peu nombreuses; les yeux s'écartent du bourgeon.

Les feuilles sont assez grandes, planes, ovales, arrondies à la base, terminées en pointe courte au sommet, bordées de dents plus grandes sur celles des bourgeons que sur celles des bourses.

Le bouton à fruit est moyen, ovale avec une petite pointe, très brun, glabre.

Il donne naissance à six ou huit fleurs planes, larges de 41 à 45 millim. (18 à 20 lig.), portées sur de menus pédoncules longs de 34 millim. (15 lig.)

Le fruit varie très peu dans sa forme; il est allongé, de moyenne grosseur, un peu ventru, haut de 68 à 81 millim. (de 2 à 3 po.); sa grosseur diminue par les deux extrémités, mais sensiblement du côté de la queue; l'œil est dans un léger enfoncement, et la queue, ordinairement rougeâtre, longue de 27 à 34 millim. (12 à 15 lig.), est plantée à fleur du fruit.

La peau est fine, verte, même dans la grande maturité, marquée de petits points plus verts, au centre desquels est un autre point gris; le côté du soleil prend quelquefois une légère teinte rousse.

La chair est blanche, fine, délicate, très fondante, sans aucune pierre, mais elle se blettit très vite.

L'eau est très abondante, douce, sucrée, d'un goût et d'un parfum doux et agréable.

Ce fruit s'appelle aussi *Mouille-Bouche*, de l'abondance de son eau; sa maturité arrive en octobre; il est alors très nombreux sur les marchés. C'est bien dommage qu'il passe si vite.



Longue-verte.

Turpin pinx.t

De l'Imprimerie de Langlois.

H. Legrand sculp.t

POIRE

VERTE LONGUE PANACHÉE.

Pyrus aquosa variegata. Poit. et Turp.

CETTE variété forme un arbre moins grand que la Verte longue ordinaire, et cela doit être si la panachure est un signe de maladie; ici les jeunes rameaux sont marqués de bandes jaunes rougeâtres et de bandes vertes.

Les feuilles sont plus petites et plus pâles, et dans les terrains secs, quelques-unes se panachent.

Le fruit a la même forme que la Verte longue ordinaire; mais on le trouve communément un peu plus petit; il s'en distingue surtout par des bandes jaunes, inégales, dirigées de haut en bas, quelquefois rougeâtres du côté du soleil; pour le reste, voyez ce qui est dit de la Verte longue.

Duhamel dit que, de son temps, on ne connaissait cette Poire que depuis quatre-vingt-dix ans. Merlet disait en 1676. « J'en ai fait la découverte l'année dernière à Baude-« ville, où ce fruit a été trouvé aussi excellent que rare. »



Verte-longue panachée.

267.

Turpin pinx.t De l'Imprimerie de Langlois. Calais sculp.t

POIRE VIRGOULEUSE.

Pyrus virgolensis. Poit. et Turp.

LA Quintinye nous a appris que cette espèce a été trouvée dans un village nommé Virgolé, d'où lui est venu le nom de Virgouleuse. C'est un des plus vigoureux poiriers: il forme un bel arbre de plein vent, une belle quenouille et un bel espalier. L'écorce de son tronc reste long-temps lisse; ses rameaux sont nombreux et s'ouvrent de 40 à 50 degrés.

Il a les bourgeons longs, bien nourris, la plupart érigés presque verticalement, les autres dirigés plus ou moins horizontalement; tous sont géniculés, d'un vert fauve très luisant, ayant les supports très saillans, les yeux gros, courts, obtus; quelquefois les yeux inférieurs se développent en ergot dans la première année.

Les feuilles sont très vertes et très luisantes, assez grandes, à moitié roulées obliquement en dessous, la plupart figurées en cœur à la base, terminées en pointe courte au sommet, dentées en scie assez régulièrement: ces feuilles restent long-temps sur l'arbre; elles rougissent et se cuivrent avant de tomber.

Le bouton à fruit est ovale, obtus, d'un brun clair, légèrement anguleux et glabre; toutes ses écailles sont ciliées sur les bords, et quelques-unes des plus intérieures sont souvent trifides au sommet. Ce bouton donne naissance à sept ou huit fleurs assez planes, larges de 35 millimètres (15 lignes), portées sur de grêles pédoncules très peu cotonneux; elles ont les pétales ovales-oblongs, distans, les uns bien étendus, les autres plissés et chiffonnés: les étamines sont menues, une fois plus courtes que les pétales et un peu plus longues que les styles.

Le fruit est gros, en cône obtus, haut d'environ 95 millimètres (3 pouces et demi).

La peau, d'un vert clair, parsemée de quelques petits points roux, devient d'un jaune presque citron en mûrissant, et prend quelquefois une teinte rougeâtre du côté du soleil en espalier; l'œil est petit, placé dans une cavité assez large mais peu profonde. La queue, longue de 27 millimètres (1 pouce), est grosse, charnue, et se détache aisément de l'arbre

La chair est tendre, beurrée et fondante; elle contracte aisément l'odeur des choses contre lesquelles elle achève de mûrir.

L'eau est abondante, sucrée, relevée; elle a un parfum particulier que quelques personnes comparent à l'odeur de la cire.

Les pepins sont bruns et fort allongés.

La maturité de ce beau fruit arrive de novembre en janvier. C'est une des plus excellentes poires.



Virgouleuse.

332.

De l'Imprimerie de Langlois.

Bocourt sculp.t

First and last signatures deacidified with magnesium bicarbonate. Leaves mended. New all-rag endpaper signatures, unbleached linen hinges. Rebound in quarter Hewit calfskin with Bancroft cloth sides. Leather treated with potassium lactate and neat's foot oil and Lanolin. February 1975.

Carolyn Horton & Assoc.
430 West 22 Street
New York, N.Y. 10011